



Bananasplit

👤 4 ⌚ ca. 20 min



Zubereitung

1. Die Bananen halbieren und dann der Länge nach in vier Scheiben schneiden. Je zwei Bananen-Hälften fächerartig auf dem Teller anrichten.
2. Den FRISCO Vanille Rahmglace Block zuerst in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Scheiben noch einmal halbieren. Für jede Portion jeweils eine ganze und zwei halbe Scheiben FRISCO Vanille Rahmglace zusammen mit den Bananen anrichten.
3. Je 1 dl Schokosauce über den Bananasplit giessen. Nach Belieben mit dem geschlagenen Rahm, den Schokoraspeln und der Pfefferminze garnieren. En Guete!

Tipp: Bei den Rezepten für die FRISCO Stracciatella/Chocolat Rahmglace finden Sie für den «Nussknacker» eine tolle Schokosauce zum selber machen. Die schmeckt auch für den Bananasplit super.

Zutaten

- 1 Block FRISCO Vanille Rahmglace
- 4 reife Bananen
- 200 ml Vollrahm, geschlagen
- 400 ml Schokosauce
- Schokoraspel zum Dekorieren
- Einige Blätter Pfefferminze zum Dekorieren

