Espresso-Schokobrownie und Bananeneis mit Tonkabohne

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 25 Minuten
Wartezeit: ca. 8 Stunden

Für 2 Portionen:

Für das Eis:
2 Bananen (à ca. 100 g)
75 g Sahne (30 % Fett)
1 EL Puderzucker
1 Prise Tonkabohne

Für den Schokobrownie:
90 ml Espresso
100 g Zartbitterkuvertüre
50 g Butter
50 g Zucker
100 g Mehl (Type 405)
50 g gemahlene Mandeln, ohne Haut
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)

Für das Topping:
10 g Butterkekse
10 g Bananenchips

Utensilien: Messer, Brett, Dose zum Einfrieren, Gefrierfach, Miele Kaffeevollautomat, Schüsseln, Miele Gaskochfeld, Topf, Schneebesen, Miele Dampfgarer mit Backofenfunktion, Backpapier, Backform (23 x 15 cm), Standmixer, Reibe, Back- und Bratrost

Zubereitung:

1 Für das Eis Banane schälen, in Scheiben schneiden und in einer Dose über Nacht ins Gefrierfach legen.

2 Am Folgetag für den Schokobrownie 90 ml Espresso im Kaffeevollautomaten zubereiten. Kuvertüre grob hacken. Anschließend mit Butter und Zucker in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Kuvertüre vom Herd nehmen und Mehl, gemahlene Mandeln und Salz zugeben. Ei und Espresso zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

3 Dampfgarer mit der Funktion Combigaren vorheizen (Temperatur: 180 °C/ Feuchte: 30 %). Teig in eine mit Backpapier ausgelegten Backform (23 x 15 cm) füllen und auf 2. Ebene im Dampfgarer 20–25 Minuten backen. Schokobrownie auskühlen lassen.

4 In der Zwischenzeit die gefrorene Banane mit Sahne und Puderzucker in einen Standmixer geben. 1 Prise Tonkabohne in den Mixer reiben und die Masse zu cremigem Bananeneis pürieren.

5 Schokobrownie zuschneiden und mit Bananeneis anrichten. Butterkekse und Bananenchips darüber zerbröseln.

Tipp: Ist der Brownie fertig? Für die Stäbchenprobe einfach einen Holzspieß in den Teig stechen. Wenn kein Teig am Stäbchen hängen bleibt, ist der Brownie fertig.

Einstellung:

Betriebsarten:	Combigaren: Heißluft plus
Temperatur:	180 °C
Garzeit:	20–25 Minuten
Feuchte:	30%