

Mini Banana Split's / Banana Split Mini's



Boodschappenlijstje

2 - 3 bananen

75 gram Tony's melkchocolade
gekleurde sprinkeltjes

1 bak roomijs

125ml slagroom + 1 eetlepel suiker
chocolade schaafsel

Zo maak je een mini-Banana Split

Snij stevige bananen in stukjes van 2,5 cm lang, schep in elk stuk banaan een kuiltje.
Zet ze even opzij, in de vriezer.

Smelt de melkchocolade au bain marie en schaaf een stukje in snippers.
Klop de slagroom stijf met 1 eetlepel fijne suiker, zet in de ijskast.

Pak de bananen en doop de onderkant van de banaan in de gesmolten chocolade.
Druk de natte chocola in de gekleurde sprinkeltjes.
Zet de bananen 5 minuten in de vriezer, zodat de chocolade kan harden.

Vul de kuiltjes in de banaan met vanille ijs en spuit daar een toefje slagroom op.
Strooi wat chocoladeschaafsel over de slagroom.

Mini Banana Split's / Banana Split Mini's



Shopping list

2 - 3 bananas

75g Tony's milk chocolate

coloured sprinkles

1 small tub vanilla ice cream

125ml double cream + 1 tablespoon sugar

some grated chocolate

How to make a Mini Banana Split

Cut firm bananas into 2.5 cm / 1-inch long pieces and then make a well in each piece.

Set aside in the freezer.

Melt the milk chocolate au bain marie and grate some of the chocolate into small shards.

Whip the cream until stiff then set aside in the refrigerator.

Get the bananas from the freezer and dip the bottom of each banana into the melted chocolate.

Press the wet chocolate into the coloured sprinkles.

Place the bananas back in the freezer for 5 minutes, for the chocolate to set.

Fill the wells with vanilla ice cream and pipe a small swirl of whipped cream on top.

Sprinkle some grated chocolate over the whipped cream.