

Categoria: Portate - Gelati e sorbetti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min
 Cottura: 5 min
 Dosi per: 1 persona

Costo: Basso
 Difficoltà: Molto Basso

Il banana split, dessert a base di frutta e gelato, è uno dei dolci americani più diffusi e conosciuti al mondo e ne esistono moltissime varianti.

Il banana split è composto da una banana tagliata longitudinalmente (da qui la parola inglese "split" che significa spaccatura) e coperta con tre palline di gelato (tradizionalmente panna, cioccolato e fragola) che vengono poi guarnite con panna montata, topping di fragola e cioccolato, ciliegie candite, granella di nocciole etc.

Si dice che il primo banana split fu preparato nel 1904 da uno studente dell'università di Pittsburgh che sbarcava il lunario lavorando nel bar del padre, ma moltissime località americane rivendicano l'invenzione di questo diffusissimo dolce.

A Wilmington, in Ohio, ogni anno viene celebrato il "Banana Split Festival", dove tutti i partecipanti si esibiscono nella preparazione della loro versione speciale di questo gustoso dessert.



Noi vi presentiamo la versione più classica e tradizionale del banana split, che però può essere preparato con i gusti di gelato che più vi piacciono e guarnito con i topping e le salse alla frutta che preferite, inoltre si può rendere il banana split ancora più gustoso aggiungendo altra frutta fresca a piacere!

Ingredienti per una banana split:

>> Banane 1	>> Gelato alla fragola, 1 pallina	>> Confettura di fragole 2 cucchiari
>> Ciliegie candite, 3	>> Nocciole granella, q.b.	>> Gelato al cioccolato 1 pallina
>> Cioccolato scagliette, q.b.	>> Panna fresca 150 ml	>> Gelato alla panna 1 pallina
>> Cioccolato fondente 80 gr		

Preparazione



Per preparare la banana split iniziate a preparare i due topping: per quello al cioccolato tritate il cioccolato fondente con un coltello (1), fatelo sciogliere a bagnomaria e aggiungete circa 30 ml di panna scaldata in un pentolino mescolando di continuo (2). Passate con un colino 2 cucchiari di confettura di fragole (3) per eliminare i semini ed ottenere così una purea. Montate la rimanente panna fresca.





Tagliate a metà una banana per il lungo (4) e disponetela su di un piatto ovale o a "barchetta", disponetevi quindi una pallina di gelato alla fragola, una di gelato alla vaniglia e una di gelato al cioccolato (5). Poi decorate con i topping di fragola e cioccolato a piacere e con la panna montata (6). Guarnite infine il banana split con della granella di nocciole, scagliette di cioccolato e ciliegie candite.

Consigli per gli acquisti



La macchina per preparare a casa tua una golosa tazza di cioccolata calda e cappuccino densa e cremosa come quella del bar. A colazione, a merenda e in qualunque momento della giornata, goditi una pausa golosa con la massima semplicità e senza sporcare cucina e fornelli. Basterà introdurre gli ingredienti nell'ampio raccogliatore, avviare il timer e grazie al suo sistema emulsionatore e agli speciali accessori potrai gustare la tua bevanda preferita comodamente a casa tua. Timer regolabile con spegnimento automatico, funzione Cool Mixing per la preparazione di bevande fredde, capacità raccogliatore 1L, 2 accessori per preparare bevande cremose di ogni tipo.

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.](#)