

Schokibanane - nix für Anfänger

Eine reife Banane mit Schale auf die Platte legen und drehen und wenden, bis die Schale richtig schwarz ist (keine Angst, es wird lecker). Danach die Banane auf einen Teller legen, so dass die Enden nach oben zeigen. Mit einem Messer die Banane bündlings längs aufschneiden. Jetzt mit Schokoladenstücken Ihrer Wahl füllen (Stückchen in die warme Banane reindrücken), die Schale oben zu drücken und temperieren lassen bis die Schokolade geschmolzen ist. Profis setzen zum besseren Auslöffeln an jedem Ende kleine quere Entlastungsschnitte. Jetzt die Banane mit einem Teelöffel auslöffeln und schmecken lassen.

Anstatt mit Schokolade kann die Banane auch mit KÄSE gefüllt werden. Klingt komisch, ist aber so.
