

# Franzi's Dessert

## Banane | Eierlikör | Espresso



### Eierlikör- Cheesecake

90g Sauerrahm  
90g Crème Fraîche  
100g Topfen  
165g Eierlikör  
1 Ei  
50g Zucker  
Mürbeteig

### Bananenkuchen

125g Bananen, sehr reif  
87g Zucker  
87g brauner Zucker  
67g Sonnenblumenöl  
67g Milch  
2 Eigelb  
2 Eiweiß  
5g Backpulver  
132g Mehl, 405er  
Zimt, Salz

### Bananenragout

Bananen  
Eierlikör  
Zitronensaft

### Espressoeis

150g Milch  
250g Sahne  
100g Espresso  
120g Zucker  
6 Eigelbe

### **Zubereitung:**

Mürbeteig dünn ausrollen.  
Alle Zutaten verrühren, auf den Mürbeteig geben und bei 175°C ca. 10 min backen.

Bananen zerdrücken, Zucker, brauner Zucker, Salz, Zimt, Milch, Öl und Eigelb hinzufügen.

Eiweiß steif schlagen und unter die Bananenmasse heben.

Mehl, Backpulver sieben und unterheben.  
Masse in eine Form füllen und bei 165°C ca. 25 min Backen.

### **Ragout:**

Bananen zu kleinen Würfeln schneiden und mit Eierlikör, Zitronensaft abschmecken.

### **Eisherstellung:**

Eigelb und Zucker verrühren.  
Milch und Sahne aufkochen, das Eigelb hineinrühren und auf 85°C zur Rose abziehen.

Zuletzt den Espresso zugeben. Masse erkalten lassen, anschließend in die Eismaschine geben.