

Bananen-Schokoladen-Tarte mit Salbei und Quark-Eis



«Ich bin gegen Verschwendung und finde, dass man aus allem mit etwas Liebe, Kreativität und ein bisschen Können etwas Leckereres zubereiten kann.»

Heiko Nieder | The Restaurant (The Dolder Grand), Zürich | www.thedoldergrand.com

Quark-Eis

Zutaten

- 125 g Milch
- 125 g Rahm
- 125 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- Salz
- Zitronenabrieb
- 250 g Quark

Zubereitung

- Alle Zutaten ausser Quark aufkochen
- Bei **84 Grad** Quark dazu, verrühren, passieren und mit Frischhaltefolie abdecken
- Die Masse mind. **12 Std.** im Kühlschrank reifen lassen
- Anschliessend (vorzugsweise in Eismaschine) gefrieren

Schottische Butter

Zutaten

- 100 g Zucker
- 30 g Wasser
- 60 g Butter
- 30 g Schokolade (66%)
- Salbei-Bonbons, zerstoßen (Menge nach Geschmack)

Zubereitung

- Mit dem Zucker einen trockenen Karamel herstellen, danach die Butter, Wasser und die zerstoßenen Salbei zugeben und zum Schluss die gehackte Schokolade unterrühren, die Masse sofort in Teflonformen abfüllen
- 4 Stk. Banane, in grobe Stücke geschnitten
- Die Bananenstücke gleichmässig in den Teflonformen verteilen
- 4 Stk Blätterteigscheiben, rund ausgestochen (ca. 2 cm grösser als die Teflonformen)

- Blätterteigscheiben auf die Formen mit der Schottischen Butter und den Bananen legen
- Die Bananen-Schokoladen-Tarte bei **180 Grad ca. 20 Min.** backen
- Tarte aus dem Ofen nehmen und schnell und vorsichtig stürzen
- Alles mit gehackter Schokolade bestreuen

Anrichten

Das Quarkeis auf der Tarte anrichten und sofort servieren.

Guten Appetit!

