

# Kalamansi-Bananen-Lolly

## Sachbezeichnung

Lolly mit Kalamansi-Bananencreme und Früchten



### Ausbeute

20 Stück zu 77 g, Ø 4.5 cm



### Zeitplanung

Zubereitung: 60 Minuten  
 Gefrierzeit: 60 Minuten



### Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 906 kJ/216 kcal;  
 Fett: 12 g, davon ges. Fettsäuren 6.7 g;  
 Kohlenhydrate: 24 g, davon Zucker 19 g;  
 Eiweiss: 2 g; Salz 0.1 g

## Zutaten

### Couverture-Körbchen (340 g)

300 g	Couverture Piccoli Excellence 54%
40 g	Caramelisierte Macadamianüsse

### Kalamansi-Bananen-Diplomat-Creme (645 g)

140 g	Kalamansipüree, TK
185 g	Bananenpüree, TK
75 g	Wasser
50 g	Zucker
45 g	Maisstärke
150 g	Vollrahm UHT, geschlagen

### Caramelisierte Macadamianüsse (500 g)

35 g	Wasser
105 g	Zucker
8 g	Butter, 20°C
350 g	Macadamia (Bruch)
2 g	Speisesalz

### Weitere Zutaten (610 g)

240 g	Bananen
240 g	Orangen
120 g	Heidelbeeren
10 g	Pfefferminze

## Herstellung

1

### **Caramelisierte Macadamianüsse**

Wasser und Zucker zusammen aufkochen. Nüsse begeben und auf dem Herd mischen, bis der Zucker kristallisiert. Dann Salz und Butter begeben und mischen, damit sich die Nüsse gut trennen lassen. Auf ein Silikonpapier ausschütten, voneinander trennen und auskühlen lassen. Sofort nach dem Auskühlen weiterverarbeiten oder gut verschlossen und trocken aufbewahren.

2

### **Kalamansi-Bananen-Diplomat-Creme**

Kalamansi- und Bananenpüree mit dem Wasser und dem Zucker mischen und die Stärke anrühren. Die Creme herstellen wie eine gekochte Vanillecreme und sofort auf ein desinfiziertes Blech streichen, decken und abkühlen. Die Creme aufschlagen und mit dem geschlagenen Rahm mischen.

3

### **Eiskugeln**

Eine Kugelform von 4,5 cm Ø mit Wasser füllen und Holzstäbchen einstecken. Die Kugeln gefrieren lassen und ausformen. Hinweis: Es können beliebige Formen gewählt werden, die Herstellung ist immer die gleiche.

4

### **Couverture aufdressieren**

Die Eiskugeln in eine Unterlage stecken, zum Beispiel in Styropor. Temperierte Couverture über die Kugeln dressieren und darauf achten, dass die Schicht nicht zu kompakt und zu dick wird. Die Couverture darf seitlich unregelmässig herunterlaufen.

5

### **Bestreuen**

Die noch flüssige Couverture auf den Kugeln mit den caramelisierten Nüssen bestreuen.

6

### **Sticks ansetzen**

Die Lolly-Stäbchen mit etwas Couverture auf die Couverture-Körbchen setzen. Sobald die Couverture angezogen hat, können die Körbchen entfernt werden.

Tipp: Die Kugeln wieder in den Tiefkühler legen für einen erneuten Einsatz.

7

### **Fertigstellen**

Die Körbchen mit der Creme füllen, den Früchten belegen und mit Minze ausgarnieren.

Hinweis: Die Lollies können eine attraktive Ergänzung eines Dessertbuffet sein.