



Amandelgebak met gebakken banaan en stracciatella-ijs

Benodigdheden amandelgebak: 200 gram roomboter, 200 gram basterdsuiker, 200 gram eieren(4), 100 gram bloem, 150 gram amandelpoeder. **10 bananen**, roomboter, amandelstaafjes, poedersuiker. **Muntsaus**(munt en gembersiroop). 2 liter **Stracciatelli-ijs**. 20 Picardie glaasjes, bakpapier, slede, chocoladekrullen. ½ liter slagroom, 75 gram basterdsuiker.

Werkwijze: Oven op 150°C voorverwarmen. Sledede insmeren en bekleden met bakpapier. Boter met suiker wtkloppen en geleidelijk de losgeklopte eieren toevoegen. Op de werkbank de bloem en amandelpoeder er door spatelen en storten in de slede. **15 minuten bakken** (controleren) en verdelen in 20 gelijke stukken. Bananen horizontaal doormidden snijden en bakken. Muntblaadjes vijf minuten blancheren en met iets gembersiroop pureren. Slagroom met suiker opkloppen. Slagroom in de glaasjes spuiten. Ijs verdelen in de glaasjes en bestrooien met chocoladekrullen.

Opmaak: Op de borden twee strepen van de muntsaus trekken met daarop de amandelgebak met rozetten slagroom, gebakken banaan, bestrooid met amandelstaafjes en poedersuiker.