

NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

BANOFFEE-EIS-CREMEROLLE



FÜR 10 STÜCKE

ZUTATEN

Für den Biskuitteig

Butter.....	150 g
Puderzucker.....	90 g
Fleur de sel.....	2 g
Gemahlene Haselnüsse.....	30 g
Mehl.....	250 g
Ei.....	50 g

Die schaumige Ganache-Creme Vanille

Weißer Schokolade.....	200 g
Warme Sahne 30 % F.i.T.....	200 g
Kalte Sahne 30 % F.i.T.....	200 g
Gelatine.....	4 g
TADOKA von NOROHY.....	1 Portion

Für das Vanillekaramell

Sahne 30 % Fett.....	190 g
Glukose.....	70 g
Zucker.....	70 g
Sahne 30 % Fett.....	60 g
Fleur de sel.....	2 g
TADOKA von NOROHY.....	1 Portion

Für den Aufbau

Banane.....	1
-------------	---

Für das Dekor:

Weißer Schokolade.....	200 g
NOROHY-Vanillepulver.....	1 Teelöffel

BISKUIT

Weiche Butter, Puderzucker und Fleur de Sel **mischen**, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Ei und Haselnusspulver **hinzufügen**. Weiterrühren und anschließend Mehl hinzugeben.

Alles vermischen, ohne den Teig zu sehr zu **bearbeiten**. Aus dem Teig eine Kugel **formen**, mit Frischhaltefolie anliegend abdecken und mindestens 1 Stunde kühl ruhen lassen.

1 cm dick **ausrollen**, ein Rechteck in der Größe der Cremerolle ausschneiden, und 20 Minuten bei 180 °C im **Ofen backen**.

Abkühlen lassen.

DIE SCHAUMIGE GANACHE-CREME VANILLE

Die Gelatine in viel kaltem Wasser **einweichen**.

Sahne mit einer Portion TADOKA erwärmen und rühren.

Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine **hinzufügen**.

Vermischen und in drei Portionen über die geschmolzene Schokolade gießen, dabei jedes Mal mit einem Teigspatel rühren. Kalte Sahne **eingießen** und alles verrühren.

Zu einer Kugel formen, **mit Frischhaltefolie bedecken** und mindestens 8 Stunden kalt stellen.

KARAMELL

Glukosesirup und Zucker in einem Topf **erhitzen**.

In der Zwischenzeit die Sahne und eine Portion **TADOKA** erhitzen.

Wenn der Zucker und die Glukose zu Karamell gekocht sind, **vom Herd** nehmen und die heiße Sahne hinzugeben.

Zurück auf den Herd stellen und einige Minuten lang ständig rühren.

Das Karamell sollte leicht eindicken.

In eine Schüssel **gießen** und abkühlen lassen.

Anschließend die Butter unterrühren und alles vermengen.

Masse in einen Spritzbeutel **gießen** und abkühlen lassen.

ANRICHTEN

Die Ganache **schaumig** aufschlagen und eine Cremerollen-Form zu 2/3 damit befüllen.

Eine Vertiefung in der Mitte der Längsseite der Cremerolle **ziehen** und das Vanillekaramell hineingießen.

In dünne Scheiben geschnittene Bananen **oben auf legen**.

Einige Minuten im Gefrierschrank **fest werden lassen** und anschließend die restliche schaumig gerührte Ganache darüber geben.

Glatt streichen und über Nacht in den Gefrierschrank stellen.

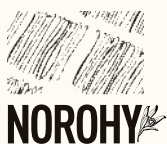
FINISH

Weißer Schokolade mit dem Vanillepulver **schmelzen**.

Einige Minuten **abkühlen lassen** und dann mit einem Spatel kleine Schuppen aus der weißen Schokolade auf eine transparente Folie modellieren.

Erstarren lassen und anschließend vorsichtig auf der Oberfläche der Cremerolle ablegen.

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Originalrezept und Bildnachweis:
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

