

Banana split

Il **banana split**, dessert a base di frutta e gelato, è uno dei dolci americani più diffusi e conosciuti al mondo e ne esistono moltissime varianti. Il banana split è composto da una banana tagliata longitudinalmente (da qui la parola inglese "split" che significa spaccatura) e coperta con tre palline di gelato (tradizionalmente panna, cioccolato e fragola) che vengono poi guarnite con panna montata, topping di fragola e cioccolato, ciliegie candite, granella di nocciole etc. Si dice che il primo banana split fu preparato nel 1904 da uno studente dell'università di Pittsburgh che sbarcava il lunario lavorando nel bar del padre, ma moltissime località americane rivendicano l'invenzione di questo diffusissimo dolce. A Wilmington, in Ohio, ogni anno viene celebrato il "Banana Split Festival", dove tutti i partecipanti si esibiscono nella preparazione della loro versione speciale di questo gustoso dessert. Noi vi presentiamo la versione più classica e tradizionale del banana split, che però può essere preparato con i gusti di gelato che più vi piacciono e guarnito con i topping e le salse alla frutta che preferite, inoltre si può rendere il banana split ancora più gustoso aggiungendo altra frutta fresca a piacere!

Difficoltà: Molto **Bassa Cottura:** 5 min

Preparazione: 15 min **Dosi per:** 1 persone **Costo:** Basso

Ingredienti per una banana split:

Banane 1 Ciliegie candite, 3 Cioccolato fondente 80 gr
 Cioccolato scagliette, q.b. Gelato alla fragola, 1 pallina
 Nocciole granella, q.b. Panna fresca 150 ml
 Confettura di fragole 2 cucchiari
 Gelato al cioccolato 1 pallina Gelato alla panna 1 pallina

Preparazione:



Per preparare la **banana split** iniziate a preparare i due topping: per quello al **cioccolato** tritate il **cioccolato** fondente con un coltello (1), fatelo sciogliere a bagnomaria e aggiungete circa 30 ml di **panna** scaldata in un pentolino mescolando di continuo (2). Passate con un colino 2 cucchiari di confettura di **fragole** (3) per eliminare i semi ed ottenere così una purea. Montate la rimanente **panna** fresca.



Tagliate a metà una **banana** per il lungo (4) e disponetela su di un piatto ovale o a "barchetta", disponetevi quindi una pallina di gelato alla **fragola**, una di gelato alla **vaniglia** e una di gelato al **cioccolato** (5). Poi decorate con i topping di **fragola** e **cioccolato** a piacere e con la **panna** montata (6). Guarnite infine il **banana split** con della granella di **nocciole**, scagliette di **cioccolato** e **ciliegie candite**.