



# Παγωτό μπανάνα σε ξυλάκι

35'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

5'

Χρόνος  
Ψησίματος

6

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε τις μπανάνες σε ένα [μπολ](#) και πιέζουμε με ένα πιρούνι να διαλυθούν και να γίνουν πουρές.
- Μεταφέρουμε τον πουρέ μπανάνας σε ένα βαθύ [τηγάνι](#) σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά.
- Προσθέτουμε την καστανή ζάχαρη και σιγοβράζουμε για 5 λεπτά ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα μέχρι να εξατμιστεί όλη η υγρασία.
- Αφαιρούμε το τηγάνι από τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο, και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί με τα υπόλοιπα υλικά.
- Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα δοσομετρικό δοχείο και χτυπάμε με ένα ραβδομπλέντερ μέχρι να γίνει ένα ομοιόμορφο και λείο μείγμα.
- Αφήνουμε το μείγμα στην άκρη να κρυώσει.
- Προσθέτουμε το τυρί κρέμα, -προαιρετικά- το χρώμα ζαχαροπλαστικής, και χτυπάμε καλά με ένα σύρμα χειρός μέχρι να γίνει ένα ομοιόμορφο αφράτο μείγμα.
- Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος στον κάδο του μίξερ με το σύρμα στη δυνατή ταχύτητα για 3-4 λεπτά μέχρι να αφρατέψει και να γίνει σαντιγί.
- Προσθέτουμε το 1/3 από τη σαντιγί στο μπολ και ανακατεύουμε καλά με μια μαρίζ.
- Προσθέτουμε και την υπόλοιπη σαντιγί και ανακατεύουμε με απαλές κυκλικές κινήσεις.
- Αδειάζουμε το μείγμα του παγωτού στις [ειδικές φόρμες σιλικόνης](#) και τοποθετούμε τα ξυλάκια.
- Βάζουμε στην κατάψυξη για 8-10 ώρες να σφίξουν.
- Ξεφορμάρουμε τα ξυλάκια και προαιρετικά βουτάμε την κορυφή τους στη λιωμένη κουβερτούρα.
- Σερβίρουμε.

## Συστατικά

- 400 γρ. μπανάνες, ώριμες, καθαρισμένες
- 50 γρ. ζάχαρη καστανή
- 1 κ.σ. βούτυρο, παγωμένο
- 200 γρ. τυρί κρέμα
- 1/2 κ.γ. [κίτρινο χρώμα ζαγ/κης σε πάστα](#), προαιρετικά
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, κρύα

Για το σερβίρισμα

- 150 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

343 Θερμίδες (kcal)	28.0 Λιπαρά (γρ.)	18.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	20.0 Υδατ/κες (γρ.)
17%	40%	90%	8%
19.0 Σάκχαρα (γρ.)	3.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.33 Αλάτι (γρ.)
21%	7%	0%	6%