

Banán s čokoládovo-kokosovou omáčkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- třtinový cukr 4 lžíce
- máslo 40 g
- banán 4 ks
- kokosová zmrzlina 4 ks
- kokos 1 hrst
- **Na omáčku**
- kokosový sirup 165 ks
- světlý třtinový cukr 1 lžíce
- hořká čokoláda 75 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Omáčka: Do hrnce dejte kokosové mléko, cukr a vanilkový extrakt a na střední teplotě míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Směs přiveďte do varu a pak ji odstavte. Vhodte do ní nalámanou čokoládu a směs vyšlehejte do hladka. Dejte stranou.

2

Vysypte cukr do pánve a jemně ho zhřívejte, až se rozpustí a dostane zlatavou barvu (občas dokola

zamíchejte, abyste cukru pomohli při jeho tavení). Přidejte máslo a míchejte dřevěnou vařečkou, až vytvoříte hladký karamel.

3

Oloupejte banány, podélně je rozřízněte a přidejte je do pánve. Opékejte je několik minut po obou stranách, záleží na tom jak jsou vyztřelé, dokud nezkaramelizují.

4

Položte banány na jednotlivé talíře, přelijte je trochou karamelu, dejte na každý kopeček zmrzliny, přelijte čokoládovo-kokosovou omáčkou. Posypete opraženým kokosem.