

Banánová espuma v čokoládové skořepině se třtinovým želé

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- banán 2 ks
- čokoládová poleva 200 g
- krupicový cukr 100 g
- citrónová šťáva 50 ml
- smetana ke šlehání 150 ml
- **Třinové želé**
- voda 200 ml
- melasa 50 g
- třtinový cukr 10 g
- sůl 1 špetka
- želatina 25 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Není to jen želatina a agar-agar, nezbytnou pomůckou molekulární gastronomie je i sifonová láhev s bombičkami. V té se vytvářejí tzv. espumy, tedy pěny. Katalánský šéfkuchař Ferrán Adria byl první, kdo ve své restauraci začal podávat nejružnější jídla ve formě espumy, tedy pěny. Jak jeho postupy, tak toto španělské slovo pevně zakotvilo na jídelníčcích i ve slovnících moderních kuchařů po celém

světě. Na espumu máte i Vy – stačí si pořídit sifonovou láhev.

Rozkrojte 2 banány a vyjměte dužninu.

Rozehřejte 200 g čokoládové polevy. Pomocí štětce vytřete vnitřek banánových slupek polevou a dejte do chladu ztuhnout. Nejrychleji to půjde v mrazáku.

Banány nakrájejte na plátky (měli byste jich mít 300 g) a rozmixujte je se 100 g krupicového cukru, 50 ml citronové šťávy a 150 ml 30% smetany. Směs přecedte přes jemné síto, naplňte do láhve, uzavřete a pusťte 2 bombičky. Lehce protřepejte a dejte na 1 hodinu do ledničky.

Až poleva v banánových slupkách ztuhne, slupky opatrně sloupněte. Získáte křehké čokoládové lodičky.

Čokoládové lodičky pak plňte ze sifonové láhve jemnou banánovou espumou. Doplněte čerstvým ovocem a třtinovým želé.

Třtinové želé

V kastrůlku rozmíchejte 200 ml vody s 50 g melasy, 10 g přírodního krupicového cukru a špetkou soli. Vmíchejte 25 g rostlinné želatiny a přiveďte k varu. Směs nalijte do malé misky s rovným dnem, vyložené fólií na potraviny, a nechte ztuhnout. Pak želé nakrájejte na požadované tvary.