

FLAMBOVANÝ BANÁN S PRAŽENÝM KOKOSEM A KRÉMEM

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- banán 4 ks
- med 1 lžíce
- cukr 1 lžíce
- limetky 2 ks
- banánový džus 3 dl
- máslo 60 g
- rum 1 dl
- strouhaný kokos 100 g
- **Suroviny na kokosový krém:**
- kokosové mléko 100 g
- med 5 g
- vanilkový lusk 1 ks
- limetková kůra 1 ks
- želatina 2 g
- ivoire 35% 200 g
- smetana 200 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Flambovaný banán s praženým kokosem a krémem

Na pánvi dozlatova opražíme strouhany kokos. Z cukru a medu připravíme karamel, zalijeme džusem a svaříme na polovinu. Ochutíme šťávou z limetek, zjemníme máslem a vložíme banány. Zahřejeme, zalijeme rumem a oflambujeme. Lehce osolíme.

Kokosový krém

Čokoládu rozpustíme s medem. Smetanu, mléko, vanilku a kůru zavaříme. Scedíme, lehce vychladíme a přidáme želatinu. Poté po třetinách spojíme s čokoládou a tyčovým mixérem vytvoříme emulzi. Vychladíme a lehce našleháme.