

BANANAS FOSTER

SASTOJCI:

2 banane
50g smeđeg šećera
50g maslaca
30ml tamnog ruma
Cimet – po želji
sladoled od vanilije – po želji



POSTUPAK:

Maslac, šećer i cimet staviti u manju tavu i na srednje jakoj temperaturi miješati dok se ne otopi. Banane oguliti i izrezati na 4 dijela (po dužini i još na pola.) Kad je šećer otopljen ubaciti banane. Drvenom žlicom promiješati nekoliko puta, da se „obuku“ u karamel. Uлити rum i flambirati. Sladoled od vanilije staviti u zdjelicu. Još topli umak s bananama prelići preko sladoleda.

NAPOMENE:

- S obzirom da je Bananas Foster zasitan, smatram da je pola banane sasvim dovoljno za jednu osobu. Dakle, računajte da je ovo recept za 4 osobe
- Banane neka ne budu puno zrele. Naravno, nemojte uzeti ni skroz zelene, osim ako baš ne volite takve
- Ako vam je smeđi šećer prekrupan, dodajte malo vode dok se topi, brže će ići. Bar sam ja tako napravila. Općenito mi je išlo brže i ljepše kad sam dodala malo vode. (Malo vode bi bilo cca 30-40ml). Voda ishlapi, ostaje karamel. Nemojte brinuti da će biti premalo preljeva – i ne treba ga previše
- Banane nemojte pirjati niti cijeli minut – nema potrebe, još uz flambiranje koje slijedi, ako ćete ih pirjati duže samo će postati gnjecave. A trebaju zadržati svoju strukturu
- Što se ruma tiče, možete koristiti bilo koji tamni. Ja sam koristila rum za kolače i odlično se uklopio
- 1-2 kugle sladoleda je sasvim dovoljno. Možete probati i sa sladoledom od čokolade, isto nećete pogriješiti, iako je meni s vanilijom „ono pravo“
- Flambiranje – ukoliko još niste radili. Ulijte rum u tavu i zapalite šibicom/upaljačem. Pazite da vas plamen ne zahvati pa se radije malo odmaknite. Ali svakako, na trenutak pogasite svjetla i uživajte u plavičastom plamenu! Kad alkohol ispari, plamen će nestati. I to je to

Dobar tek!