

TOMPOES VAN BANAAN MET VANILLEROOM-ROOD FRUIT-GEFLAMBEERDE BANAAN

6 personen

1 kg banaan (hou 1 banaan voor de afwerking)

1 ltr room 40%

25 gram gelatine.

1 doosje frambozen

1 doosje aardbeien

1 busseltje munt.

1 vanillestokje

Snij de banaan in stukken.

Maak een coulie van banaan en suikerwater (suikerwater 1/1 (250 gram suiker en 2.5 dl water)). Laat stoven, daarna mixen.

Voeg per ltr coulie (basis) 24 gram gelatine toe (gelatine oplossen in koud water).
Laat even warm en roer.

Koud zetten

Klop 1 ltr room op zonder suiker (yogurtdikte). Houd een deel over voor de vanillecrème.

Vermeng deze met de basis (na koeling).

Stort deze in de juiste vorm.

Snij de banaan in twee en splits ze in de lengte in 3.

Karamelliseer suiker (=2 el suiker, 1el boter in een pan op vuur) en blus deze met cognac en leg er stukjes banaan in (koelen). Flamberen indien gewenst.

Bak de bladerdeeg blind af met suiker en bakpapier.(plat houden).

Maak een vanille crème van slagroom munt(versnipper een paar muntblaadjes) en vanille (1/2 stokje, zaadjes gebruiken).

Stort de bavarois uit de vorm en portioneer in de juiste maat.

Dresseer nu uw bordje , garneer ook uw fruit:

- strip bladerdeeg onder, op maat gesneden van de bavarois.
- blokje bavarois erop.
- strip bladerdeeg bovenop.
- roomtoefjes erop.
- versieren met aardbei, framboos, gekarameliseerde stukjes banaan, muntblaadje.

Smakelijk!

koken
