

Flambierte Ananas mit Banneneis



Zutaten

½ Ananas

5EL Brauner Zucker

1dl Fruchtsaft

0.5dl Ananassaft

0.5dl Rum

5-6 Bananen

2EL Vanille Extrakt

2dl Rahm

Zubereitung

Banane kleinschneiden und in Gefrierbeutel geben
danach einfrieren für mindestens 4h

Ananas in Mundgerechte Stücke schneiden. Saft vom
Beim zerlegen der Ananas den Saft auffangen.

Zucker in Pfanne geben und Karamellisieren. Wenn
der Zucker karamellisiert ist Fruchtsaft und
Ananassaft zugeben. Karamell im Sud auflösen.
Danach das ganze ein reduzieren auf die Konsistenz
von Sirup. Ananas zufügen und 1min mit köcheln.
Danach Rum zugeben und das ganze anzünden.

Bananen aus dem Gefrierfach nehmen und hohes
Gefäss geben. Rahm und Vanille Extrakt dazugeben.
Das Ganze nun pürieren.