



Карамелизированные бананы



Готовый десерт! Бомбическая начинка для торта, пирожных! Для настоящих сладкоежек!

До сих пор делаете начинку для десертов из свежих бананов?

А их невзрачный, потемневший вид, небольшой срок годности не пугает?



Бананы в карамели — это вкусно, надежно и выглядят очень аппетитно!

Готовится просто и за считанные минуты.

Ингредиенты:

Бананы	5 шт.
Сахар	100 гр.
Сливки	50 мл.
Сливочное масло	50 гр.

Инструкция приготовления:



Первым делом нужно достать из холодильника сливочное масло (оно должно быть комнатной температуры). В сотейник или кастрюлю с толстым дном высыпает сахар и ставим на средний огонь. Сахар должен полностью растаять. Во время таяния сахара его мешать нельзя - ни ложкой, ни лопаткой, ничем!



Пока сахар плавится, есть время почистить и нарезать бананы. Нарезаем толстыми кусочками (2см - 3см). Если кусочки будут тонкие, то они превратятся в пюре. И на этом же этапе нужно подогреть сливки (должны быть горячие, но не кипятить).



Когда сахар растаял, не снимаем его с огня, продолжаем нагревать. Его нужно карамелизировать - довести до темно-янтарного цвета. Внимательно следите за процессом, так как карамель может быстро сгореть.



Снимаем сироп с огня и вливаем в него горячие сливки. Масса будет бурлить, а мы ее тщательно перемешиваем. Если остаются твердые кусочки - нечего страшного - в дальнейшем они разойдутся.



После сливок отправляем мягкое сливочное масло и тщательно все перемешиваем.



Добавляем бананы и отправляем обратно на плиту еще на 2 - 3 минуты. Перекладываем в другую посуду и даем остыть. Срок годности такой начинки до 3-х суток. Приятного аппетита и на здоровье!