

Karaibski ananas z diabelskimi malinami.

Składniki :

- Ananas 3 sztuki
- Rum
- Likier pomarańczowy



Sos malinowy:

- Maliny 750 g
- Limonka 3 sztuki
- Papryczki piri-piri
- Cukier waniliowy 2 opak

Dekoracja:

- Świeże maliny
- Adwokat
- Koszyk karmelowy
- Lody bakaliowe
- Melisa

Technika wykonania

1. przygotowanie sosu:

- zmiksować maliny
- dodać wyciśnięty sok z limonki
- dodać cukier waniliowy
- gotować na wolnym ogniu (10 min)
- posiekać drobno papryczki
- dodać do sosu i gotować (2-3 min)
- gotowy sos przetrzeć przez sito
- schłodzić
- wyporcjować w kieliszkach do białego wina

2. przygotowanie ananasów:

- ananasa dokładnie umyć
- przekroić wzdłuż na ćwiartki i wykroić części niejadalne
- nasączyć rumem ananasa za pomocą strzykawki
- przed grilowaniem polewać likierem pomarańczowym
- grilować aż do uzyskania złocistego koloru
- gotowy ananas rozłożyć na talerze i udekorować

sporządził Łukasz Bytom
opiekun mgr inż. Iwona Bąbel