



Gekarameliseerde bananen met Vanille ijs

- 11 bananen
- 1 liter room
- 350 gr amandelen
- 1 kilo suiker
- 2 stokjes vanille
- 3 eiwit
- Scheut cognac hik..
- Poedersuiker
- 12 mint blaadjes
- 2 liter vanille roomijs



De bananen schillen en in plakken snijden van circa 3/4 cm.
kilo suiker karameliseren en afblussen met 600 ml room en de cognac.
Daarna de gehalveerde vanillestokjes erbij doen, het geheel inkoken tot sausdikte en vervolgens door een zeefje wrijven.
In deze karamelsaus de banaan opwarmen.
De geschaafde amandelen met de suiker en het eiwit mengen.
Op een bakplaat uitstrooien en in de oven op 185 graden C. goudbruin afbakken.
De resterende 400 ml room zonder suiker opkloppen tot yoghurt dikte.

Uitserveren:

De warme banaan met de karamelsaus in een diep bord scheppen.
Hierover een dun laagje geslagen room scheppen.
In de room een bol vanille-ijs leggen en het geheel bestrooien met poedersuiker en de krokante amandelen.
Eventueel afgarnen met een mintblaadje