

Хрустящие бананы с ванильным мороженым под шоколадным или карамельным соусом

Общее время 30 мин 5 мин Время подготовки 25 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2807 кДж / 669 ккал

Жиры: 38,6 г
Углеводы: 63,4 г

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

4 порции

4 банана
9 ст. л. муки
0,25 ч. л. корицы, молотой
2 яйца
9 ст. л. Панко Kikkoman -
хрустящие
панировочные сухари
растительное масло для
обжаривания
листья мяты для
украшения

Для шоколадного соуса

100 г темного или молочного
шоколада
125 г сливок
1,5 ст. л. Соевый соус
натурального брожения
Kikkoman

Или Для карамельного соуса

100 г сахара
40 г сливочного масла
60 г сливок
1,5 ст. л. Соевый соус
натурального брожения
Kikkoman

а также

4 шарика ванильного
мороженого

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Бананы почистить, разрезать вдоль на две половинки, затем каждую половинку разрезать поперек на две части. Смешать муку и корицу в глубокой тарелке. Взболтать яйца в глубокой тарелке. Высыпать в другую глубокую тарелку панировочные сухари.

Шаг 2

Бананы сначала вывалять в муке с корицей, затем обмакнуть в яичной смеси и в конце обвалять в панировочных сухарях.

Шаг 3

Разогреть растительное масло и обжарить на нем до золотистого цвета панированные бананы, выложить на бумажное полотенце и дать стечь маслу. Листья мяты помыть и промокнуть бумажным полотенцем.

Шаг 4

Для приготовления шоколадного соуса шоколад крупно измельчить и растопить на горячей водяной бане. Влить сливки и соевый соус и разогреть. Для приготовления карамельного соуса разогреть сахар в кастрюле, растопить и варить до равномерного светло-коричневого цвета, регулярно помешивая. Добавить сливочное масло и перемешивать до полного растворения. Влить сливки и соевый соус и хорошо перемешать до получения однородного

соуса.

Шаг 5

Обжаренные бананы разложить по тарелкам, полить шоколадным или карамельным соусом, украсить мятой и, по желанию, свежими ягодами. Десерт готов!