



GRILLOWANE OWOCE Z SOSEM MLECZNO-ŚMIETANKOWYM



SKŁADNIKI

- świeży ananas
- 2 banany
- 1-2 garści orzechów laskowych
- 2 łyżki syropu klonowego
- kilka listków świeżej melisy

Sos mleczno-śmietankowy:

- **200 ml mleka Wypasionego 3,2%**
- **200 ml śmietanki Wypasionej 30%**
- 6 żółtek
- 1 laska wanilii
- 6 łyżek cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wypasione mleko i śmietankę wlewamy do garnuszka, dodajemy wanilię, doprowadzamy do wrzenia. Studzimy.

Żółtka ucieramy z cukrem na puszystą masę. Połowę przestudzonego **mleka** ze **śmietanką** cienkim strumieniem wlewamy do żółtek, ciągle mieszając. Połączoną masę przelewamy do pozostałego w garnuszku **mleka** ze **śmietanką**, powoli podgrzewamy, ciągle mieszając, aż krem lekko zgęstnieje (około 3 minut; masa powinna lekko oblepiać łyżkę). Uważamy przy tym, aby kremu nie podgrzać zbyt mocno: przy zbyt wysokiej temperaturze masa się zetnie i nie uda się jej już uratować.

Gotowy krem powinien mieć gładką konsystencję - gdy ją osiągniemy, przelewamy sos do schłodzonej miski, a następnie przykrywamy folią spożywczą (powinna dotykać kremu). Chłodzimy w lodówce.

Orzechy laskowe prażymy w piekarniku nagrzanym do 170 stopni C przez około 5-10 minut. Następnie obieramy je i siekamy nożem. Ananasa i banany kroimy w wybrany przez nas kształt i grillujemy na rozgrzanej patelni grillowej. Całość polewamy syropem klonowym i dekorujemy melisą.

Podajemy z przygotowanym wcześniej sosem mleczno-śmietankowym.