

Апельсиновый салат с бананами и фисташками

Автор: Jaxa

16.09.2010 08:50 - Обновлено 03.11.2010 18:11



Вкусным легким десертом к Новому году и Рождеству может стать этот фруктовый салат, приготовленный по праздничному рецепту.

Требуемые ингредиенты

- 6 апельсинов
- 5 ст. л. молотого кофе
- на кончике ножа молотой корицы
- 60 г тертого горького шоколада
- 1/2 ст. л. коньяк 4 спелых банана
- 80 г очищенных несоленых фисташек
- 20 г сливочного масла
- 1 ст. л. сахарной пудры.

Апельсины вымыть горячей водой, вытереть насухо и специальным ножом нарезать тонких полосочек из кожуры (цедру). Бланшировать цедру в кипятке, затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Острым ножом срезать с апельсинов белую кожицу, а затем с каждой дольки - тонкую пленку.

Молотый кофе с корицей и 200 мл воды довести до кипения и процедить сквозь кофейный фильтр. Затем экстракт размешивать с медом, шоколадом и коньяком, пока все хорошо растворится. Бананы очистить, нарезать кружочками 1 см толщиной, вместе с дольками и цедрой апельсинов положить в кофейный сладкий соус и все осторожно

Апельсиновый салат с бананами и фисташками

Автор: Жаха

16.09.2010 08:50 - Обновлено 03.11.2010 18:11

перемешать.

Разложить фруктовый салат на блюде, по розеткам или фруктовым тарелочкам. В сковороду с покрытием высыпать фисташки и сахарную пудру, положить сливочное масло и слегка глазировать. Разложить эту массу поверх салата.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}