



Grilovaný ananás

Na domácu vanilkovú zmrzlinu budete potrebovať:

- 4 žĺtka
- 100 g kryštálového cukru
- 400 ml šľahačkovej smotany
- 400 ml plnotučného mlieka
- 1 vanilkový struk

Na slaný karamel budete potrebovať:

- 200 g kryštálového cukru
- 170 ml šľahačkovej smotany 33%
- 90 g masla
- štipku maldon soli

Na grilovaný ananás budete potrebovať:

- 1 ananás
- 1 polievkovú lyžicu masla
- 2 čajové lyžičky kokosového cukru
- štipku škorice

Pripravte zmrzlinu. Žĺtka s cukrom vyšľahajte do peny, prilejte k nim mlieko so smotanou zohriate na približne 60 stupňov (nesmie vriieť) a semiačka z jedného vanilkového lusku. Metličkou všetko dobre premiešajte a prelejte späť do nádoby na ohrievanie. Zohrievajte na nízkej teplote za občasného miešania metličkou. Zmes nesmie vriieť. Keď začne jemne hustnúť, hrniec odstavte a nechajte vychladnúť pri izbovej teplote. Potom ju prelejte do vzduchotesnej nádoby a odložte do mrazničky. Počas chladenia ju pár krát premiešajte, aby sa nevytvárali kryštáliky. Domáca vanilková zmrzlina bude tuhnúť približne 8 hodín.

Príprava slaného karamelu je veľmi jednoduchá. Na panvici rozpustíte kryštálový cukor. Pridajte maslo izbovej teploty a metličkou miešajte tak, aby sa prepojilo s karamelom. Prilejte doň smotanu a opäť metličkou miešajte. Na záver osolte a odstavte karamel.

Ananás očistite a nakrájajte na plátky. V miske zmiešajte rozpustené maslo, kokosový cukor a štipku škorice. Plátky ananásu potrite rozpusteným maslom s cukrom a škoricou a položte ich na gril. Opačnú stranu tiež potrite. Grilujte cca 3 minúty z každej strany, kým nie sú plátky ananásu do zlata prepečené. Grilovaný ananás podávajte s domácou vanilkovou zmrzlinou a prelejte ho slaným karamelom.