

BANANENBOOMSTAMMETJES MET PASSIEVRUCHTEN

Benodigdheden : voor **2** personen

2	st	Bladerdeegvierkantjes van 10 x 10 cm (diepvries)
1	st	Ei
2	st	Bananen
1	st	Passievrucht
40	gr	Suiker
		Boter
100	gr	Pure chocolade
6	el	Melk
1	kl	Bloedsuiker

Bereidingstijd: 25 minuten

Werkwijze :

Rol 2 bladerdeegvierkantjes van 10 x 10 cm in de lengte uit tot de lengte van een banaan.

Klop een ei los en bestrijk er de randen van het bladerdeeg mee in.

Pel 2 bananen en leg ze op het bladerdeeg.

Snijd 1 passievrucht in twee en verdeel de inhoud ervan over de bananen.

Bestrooi nu met 40 gr griessuiker.

Rol het deeg dicht en bestrijk met de rest van het losgeklopte ei. Dat noemt men doreren!

Snijd nu elke banaan in drie gelijke stammetjes.

Bak de stammetjes 15 minuten in een op 200 gr C voorverwarmde oven.

Chocoladesaus:

Breng daarvoor 6 eetlepels melk aan de kook en giet dan over 100 pure chocolade.

Roer goed tot alles gesmolten is. Hou voorzichtig warm;

Verdeel een paar lepels chocoladesaus over twee warme dessertborden
(noemt men een "spiegel")

Schik daarop de stammetjes en bestrooi met wat bloedsuiker.

En ja, hier mag nog een bolletje vanille-ijs bij.

=====