Gebackene Bananen im Filoteig, Schokoladensoße

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 18m
- **Fertig in** 23m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '18m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Super einfach – super lecker, schnell gemacht

Zutaten

- 4 Minibananen, geschält
- 3 - 4 El gesalzene Landbutter
- 2 El brauner Zucker
- 1 El Limettensaft
- 8 dreieckige Filoteig – Blätter
- Für die Schokosoße:
- 100 g zartbittere Chili Schokolade
- 3 El Sahne
- 2 El Rum

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst 4 Filoteig-Blätter auslegen und mit flüssiger Butter bestreichen.

Schritt2

4 weitere Blätter darüber geben, ebenfalls mit Butter bestreichen.

Schritt3

Den braunen Zucker in einer Stielpfanne hellbraun schmelzen, zurückziehen, mit 3 El Wasser ablöschen und 2 – 3 min. reduzieren lassen.1 El Butter dazu geben, verrühren und die Bananen einlegen; 2 – 3 min. rundherum karamellisieren, heraus nehmen.

Schritt4

Auf die vorbereiteten Filoteigblätter legen und zunächst die Seiten zur Mitte hin, einschlagen und aufrollen.

Schritt5

Erneut mit Butter bestreichen, auf ein Backblech setzen und

Schritt6

für 15 – 18 min. bei 200° C, knusprig backen.

Schritt7

Die Sc. Suchard

Schritt8

Die zerbröckelte Bitterschokolade mit dem Rum und der Sahne auf einem heißen Wasserbad schmelzen.

Schritt9

(Ev.. mit etwas gemahlenem Chili nachwürzen, wenn man es herzhaft – scharf mag)

Schritt10

Alles noch einmal erhitzen, die Konsistenz prüfen, ev. noch etwas Milch dazu geben, schlank halten.

Schritt11

Anrichtevorschlag.

Schritt12

Die knusprig gebackenen Bananen auf / an der Schokosoße anrichten, vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** chili, filoteig, rum, schokoladensoße

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-bananen-im-filot-teig-schokoladensosse/