

Καραμελωμένος ανανάς, από τον Γιώργο Τσούλη και το giorgostsoulis.com!

ΥΛΙΚΑ

Υλικά για τον ανανά:

1 ολόκληρο ανανά

5 γρ. γαρύφαλλα, ολόκληρα

Υλικά για την καραμέλα:

200 ml. κρέμα γάλακτος, πλήρης

150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

2 πρέζες αλάτι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1 Εκτέλεση για τη καραμέλα βουτύρου: Σε ένα κατσαρολάκι ρίχνουμε τη ζάχαρη και σιγά σιγά ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα μέχρι να γίνει καραμέλα σε χαμηλή φωτιά.

2 Στη συνέχεια αφού γίνει μία σκούρα καραμέλα, ρίχνουμε σιγά σιγά την κρέμα γάλακτος

ανακατεύοντας συνεχώς.

3Αφήνουμε το μείγμα να σιγοβράσει για 1-2 λεπτά και στη συνέχεια αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέτουμε το αλάτι, ανακατεύουμε καλά και την αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει τελείως.

4Τοποθετούμε τον ανανά στον πάγκο εργασίας μας και με ένα ίσιο μαχαίρι τον καθαρίζουμε περιμετρικά. Καρφιτσώνουμε μερικά γαρύφαλλα διάσπαρτα στην επιφάνεια του.

5Στη συνέχεια μεταφέρουμε τον ανανά σε ένα ταψί του φούρνου, στο οποίο έχουμε στρώσει λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 120 βαθμούς στον αέρα για 20 λεπτά.

6Μόλις ψηθεί, αφαιρούμε προσεκτικά το ταψί από το φούρνο και με τη βοήθεια ενός πινέλου αλείφουμε την επιφάνεια του ανανά με καραμέλα. Ψήνουμε στους 170 βαθμούς στον αέρα για 35-40 λεπτά.

7Ανά 5 λεπτά αλείφουμε προσεκτικά την επιφάνεια του ανανά με καραμέλα.

8Όταν είναι έτοιμος, αφαιρούμε το ταψί από το φούρνο, τον αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς, κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε με καραμέλα.

#tsoulotip: Στο σερβίρισμα αφαιρούμε τα γαρύφαλλα από τον ανανά.

<https://www.giorgostsoulis.com/glika/item/823-karamelwmenos-ananas>