

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Semifreddo con banane caramellate al rum e cocco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

- 2 banane di grandezza media
- 1/2 bicchierino di Rum scuro
- 100 g di zucchero semolato
- 50 g di burro
- 50 g di creamed coconut (latte e polpa di cocco disidratato) oppure 100 g di cocco fresco grattugiato col suo latte
- 125 ml di panna fresca da montare.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



**2** In una ciotolina tritare a pezzetti la crema di cocco.



**3** Coprirla con circa 50 ml d'acqua bollente e lasciarla rinvenire e raffreddare (si formerà una crema densa di polpa di cocco).



4 Alternativamente, aprire la noce di cocco, conservare il latte e mescolarlo alla polpa grattugiata.

Tagliare le banane a fettine.

Spargere 50 g di zucchero semolato in una padella antiaderente e farlo sciogliere a fuoco moderato (non girare lo zucchero per nessun motivo).



5 Quando lo zucchero si è sciolto del tutto aumentare la temperatura e farlo caramellare.



**6** Quando lo zucchero appare di un bel colore bruno-dorato toglierlo dal fuoco ed unire il burro.

Saltare le banane tagliate a fettine nella padella col caramello per 1-2 minuti. Versare il mezzo bicchierino di rum e fiammeggiare.

Quando le fiamme si spengono unire due cucchiainate d'acqua (questo mantiene il caramello fluido).



**7** Conservare circa la metà delle banane caramellate e del caramello per la decorazione, far raffreddare e frullare il resto.

Montare la panna a neve non troppo soda con i restanti 50 g di zucchero.



8 Incorporarvi delicatamente la purea di banane e il cocco.



9 Versare il composto negli stampini in silicone e refrigerare per 4-6 ore.



10 Sformare i semifreddi e servire accompagnati dalle banane caramellate e da qualche ghirigoro di caramello.



