



TSINDRIN-TSAKAFO AMIN'NY AKONDRO (Bananen-Ananas-Creme)

👤 Rémis

📁 Madagassische Rezepte

Dieses süße Dessert stammt aus der Nähe der Hafenstadt Toamasina (Tamatave). Es ist im Prinzip eine ganz einfache Mixtur aus Bananen und Ananas. Beide Früchte wachsen und reifen direkt vor Ort und werden nicht unreif geerntet, um sie dann künstlich nachreifen zu lassen. Um in Europa eine ähnliche Fruchtigkeit zu erreichen, kann man auf kleinere "Baby-Ananas" oder Flug-Ananas und [Baby-Bananen](#) zurückgreifen.

Zutaten:

- 125 g sehr reife Bananen
- 175 g sehr reife Ananas
- 60 g Crème double
- 1 EL Zucker
- 1/2 [Vanilleschote](#)
- 1 Prise Salz



Die Ananas schälen - besonders reif ist sie übrigens, wenn der Strunk in der Mitte kaum noch vom übrigen Fruchtfleisch zu unterscheiden ist. Zum Schälen schneidet man am besten den Strunk und den Boden ab, stellt die Ananas aufrecht auf ein Schneidebrett und entfernt dann Scheibe für Scheibe die Schale. 125 g der Ananas in den Mixer geben. Die übrigen 50 g in sehr kleine Würfel schneiden. Bananen schälen und 125 g in den Mixer zur Ananas geben. Crème double hinzufügen und durchmischen bis eine weiche Creme entsteht. Das Mark einer halben [Vanilleschote](#) auskratzen und unter die Creme rühren. Eine Prise Salz unterrühren. Zucker nur bei Bedarf zugeben - je reifer die Früchte, desto weniger benötigt man. Dessertschälchen vorbereiten, den Boden mit den klein gewürfelten Ananasstückchen bedecken. Die Schälchen mit der Creme auffüllen.

Guten Appetit!