

BANANENBROOD & BROODPUDDING



INGREDIËNTEN:

Broodpudding:

6 Brioche broodjes
55 gr ongezouten boter, gesmolten
5 Eieren
5 Eierdooiers
170 gr Suiker
1/4 Vanille-extract
300 ml Melk
300 ml Zwarte Crème

Bananenbrood:

3 Bananen
225 gr bruine suiker
225 gr ongezouten boter
1/4 tl vanille-extract
1/4 Pecannoten, fijngehakt
Snufje zout
115 gr slagroom
8 takjes Munt

METHODE:

1. Verwarm de melk en de room tot aan de kook. Klop de eieren, dooiers, suiker, vanille door elkaar en temper de hete roommix door de eiermix en klop continu.
2. Smelt de boter. Snijd de boven- en onderkant van de Briochebroodjes horizontaal doormidden. Bestrijk elke kant met boter aan beide kanten. Bewaar een beetje boter om de zijkanten van een 1/3e pan te beboteren.
3. Doop elk stuk brood in de eiermix en leg er een laagje in een beboterde 1/3e. Bestrooi er per laagje de chocoladeschilfers in. Giet over de rest van de eiermix en bak gedurende 25-30 minuten op 175 °C of tot de kerntemperatuur 75°C is.
4. Smelt tijdens het koken van de pudding de boter in de pan. Voeg de bruine suiker toe en smelt tot het lijkt op karamel. Voeg de vanille toe en halveer.
5. Snijd de bananen in stukjes van 2 cm en voeg toe aan de karamelmix en kook tot ze zacht beginnen te worden.
6. Om te serveren, schep de pudding in het midden van het bord en schep dan over de bananenkaramelmix, smeer 15 ml slagroom erop en garneer met munt. Dienen!