

KWIATY Z ANANASA

Kwiaty z ananasa to słodka, jadalna dekoracja do tortów, babeczek, ciast i deserów. Kwiaty z suszonego ananasa nie są trudne do zrobienia. Ale trochę czasochłonne. Jednak warto poświęcić czas dla tak pysznej i pięknej dekoracji! Suszone plastry ananasa zrobiłam jako dekoracja do [tortu z kremem cynamonowym](#) i [fruzelią z ananasa](#).

Składniki na ok 30 kwiatów z ananasa:

- 1 świeży ananas

Wykonanie:

1. Ananasa dokładnie obieramy za pomocą noża. Wycinamy sęki łyżeczką lub ostrym nożem. Środek zostawiamy. Na filmie poniżej pokazuję jak to robiłam.
2. **Kroimy ananasa na cienkie plasterki. Im cieńsze, tym lepiej – szybciej wyschną.**
3. Układamy plasterki na blaszce wyłożonej ręcznikami papierowymi. Następnie przykrywamy je warstwą ręcznika papierowego i delikatnie przyciskamy, aby pozbyć się nadmiaru soku. Zmieniamy ręczniki papierowe na nowe, jeśli bardzo nasiąkły wilgocią.
4. Za pomocą noża (takiego do masła) lub palcami szarpiemy brzegi plastrów, aby otrzymać ładny, naturalny kształt kwiatów (zobacz film).
5. **Następnie układamy plastry na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.**
6. Blachę z plastrami wkładamy do rozgrzanego piekarnika. Możemy włożyć dwie blaszki na raz.
Suszemy kwiaty z ananasa w 100°C (z termoobiegiem) przez ok 1 godzinę. Co 15 minut wyciągamy blachę z piekarnika i delikatnie obracamy plasterki na drugą stronę. Plastry przykleją się trochę do papieru za pierwszym razem, dlatego uważajcie, aby nie zniszczyły się podczas obracania.
7. Obserwujcie plastry ananasa podczas suszenia. Jeśli wyszły Wam bardzo cienkie czas suszenia może być krótszy. **Jeśli brzegi będą się już rumienić, a środek nadal będzie wilgotny zmniejszcie temperaturę do 90°C.**
8. Po ok godzinie, gdy brzegi będą suche, a środek jeszcze trochę miękki przekładamy plastry ananasa do formy do muffinów. W ten sposób otrzymamy ładny kształt kwiatów. Wkładamy formę z plastrami do piekarnika i suszymy jeszcze ok 15-20 minut w 90-100°C z termoobiegiem. Gotowe kwiaty z ananasa będą całkowicie suche. Zrobią się kruche, dlatego obchodźcie się z nimi ostrożnie.
9. Wyłączamy piekarnik, lekko uchylamy drzwiczki i zostawiamy formę z kwiatami w piekarniku do wystudzenia.

Uwagi:

1. Kwiaty z suszonych ananasów kładziemy na tort tuż przed podaniem. W lodówce złapią wilgoć i zmiękną.
2. Kwiaty z ananasa przechowujemy w szczelnie zamkniętym pojemniku, aby nie złapały wilgoci. Jeśli zmiękną można je włożyć do piekarnika i suszyć, aż zrobią się ponownie suche.

Źródło inspiracji: <https://www.greenmorning.pl/tort-kwiatami-ananasa>

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.