



# Бананов пудинг с фурми и канелени бадеми

⌚ 20—30 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

#### За пудинга

|           |                            |
|-----------|----------------------------|
| 30 g      | Царевично нишесте          |
| 70 g      | Тръстикова захар           |
| 500 ml    | Кокосово мляко             |
| 2         | Банани                     |
| 50 g      | Кокосов крем               |
| 2         | Фурми, без костилки        |
| 1 ч.л.    | ♦ Бурбонска ванилова захар |
| 0.25 ч.л. | ♦ Канела на прах           |
| Щипка     | ♦ Морска сол               |

#### За карамела с фурми

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 90 g   | Фурми, без костилки |
| 150 ml | Вода                |

#### За канелените бадеми

|        |                  |
|--------|------------------|
| 100 g  | Бадеми           |
| 1 ч.л. | Кокосово масло   |
| 1 ч.л. | ♦ Канела на прах |

- 1 За да направите бананов пудинг с фурми: Смесете царевичното нишесте с тръстиковата захар и добавете в малка тенджерка. Използвайте бъркалка, за да добавите постепенно кокосовото мляко към сухите съставки, след което оставете да заври.
- 2 Оставете да къкри 10 минути на умерен огън, докато сместа получи консистенция, подобна на пудинг.
- 3 Загрейте фурната на 180°C (356°F).
- 4 Смесете бадемите с кокосовото масло и канелата на прах и печете 10 минути на 180°C (356°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната, докато станат хрупкави.
- 5 За да направите карамела: Добавете фурмите към водата и използвайте ръчен пасатор, за да блендирате до гладка смес.
- 6 Блендирайте фино пудинга с бананите и фурмите и добавете подправките.
- 7 Напълнете чашите с готовия пудинг, залейте с карамела с фурми и канелените бадеми и се насладете.

