

Бананово-фініковий пудинг із коричним мигдалем

20–30 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

Пудинг

30 г	Кукурудзяний крохмаль
70 г	Тростинний цукор
500 мл	Кокосове молоко
2	Банани
50 г	Кокосові вершки
2	Фініки, без кісточок
1 ч. л.	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
0.25 ч. л.	Корица, мелена
1 щіпка	Сіль морська йодована

Фінікова карамель

90 г	Фініки, без кісточок
150 мл	Вода

Коричний мигдаль

100 г	Мигдаль
1 ч. л.	Кокосова олія
1 ч. л.	Корица, мелена

Приготування

1. Приготуйте бананово-фініковий пудинг: змішайте кукурудзяний крохмаль із тростинним цукром і додайте в невелику каструлю; помішуючи віничком, поступово додавайте кокосове молоко до сухих інгредієнтів, після чого доведіть до кипіння.
2. Варіть на середньому вогні протягом 10 хвилин, поки суміш не набуде консистенції, що нагадує пудинг.
3. Розігрійте духовку до 180 °C (356 °F).
4. Змішайте мигдаль із кокосовою олією й меленою корицею та запікайте протягом 10 хвилин за температури 180 °C (356 °F) до хрусткого стану, використовуючи режим конвенційного нагрівання.
5. Приготуйте карамель: висипте фініки у воду й за допомогою ручного блендера змішайте до однорідності.
6. Блендером ретельно перемішайте пудинг із бананами й фініками та додайте спеції.
7. Наповніть келихи готовим пудингом, зверху додайте фінікову карамель і коричний мигдаль та насолоджуйтеся.