



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.

