



Bananen-Kokos-Creme mit Keksen

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Creme

6 Stk.	Reife Bananen
220 ml	Kokosmilch
160 g	Dunkle Schokolade
1 TL	♦ Zimt gemahlen
0.5 TL	♦ Neugewürz (Piment) gemahlen
0.5 TL	♦ Ingwer gemahlen
1 EL	♦ Vanillezucker Bourbon

Für die Kekse

3	Eiweiß
170 g	Zucker
70 g	Geriebene Mandeln
15 g	Mehl
1 TL	Zitronenschale
1 TL	Zitronensaft
100 g	Kokosraspel

- 1 Für die Creme Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Nach und nach Kokosmilch, geschmolzene Schokolade, Vanillezucker und die Gewürze unterrühren. In Schälchen oder kleine Gläser füllen und für mind. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 2 Für die Kekse Eiweiß mit Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel über Wasserdampf auf ca. 50 °C (nicht wärmer) mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Anschließend mit dem Mixer kaltschlagen.
- 3 Wenn der Schnee abgekühlt und schön steif ist, die Mischung aus Kokosraspeln, Mandeln, Mehl und Zitronenschalen gut untermischen.
- 4 Backofen auf 170 °C vorheizen.
- 5 Mit Hilfe eines Dressiersacks und einer größeren, glatten Lochtülle Kekse mit ca. 7 mm Stärke und 5 cm Durchmesser aufs Backpapier dressieren. Die Kekse im Backofen bei 170 °C Heißluft 15–20 Minuten backen.
- 6 Die Kekse sollten nur eine leichte Färbung erhalten und sind im warmen Zustand innen noch etwas weich. Bananen-Kokos-Creme mit den Keksen servieren und genießen.

