



Bananin in datljev puding s cimetovimi mandlji

⌚ 20–30 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Priprava bananinega in datljevega pudinga: Koruzni škrob zmešajte s trsnim sladkorjem in mešanico stresite v manjšo kozico. Z metlico postopoma vmešajte kokosovo mleko v suhe sestavine, nato pa zavrite.
- 2 Pustite, da pri srednji temperaturi počasi vre 10 minut in dobi za puding značilno gostoto.
- 3 Pečico segrejte na 180°C.
- 4 Mandlje zmešajte s kokosovim oljem in mletim cimetom. Postavite jih v pečico ter pri segrevanju z zgornje in spodnje strani pecite 10 minut na 180 °C, da postanejo hrustljavi.
- 5 Priprava karamele: Dateljne zmešajte z vodo, nato pa s paličnim mešalnikom obdelajte v gladko zmes.
- 6 Pudingu dodajte banani in dateljna, fino pretlačite in vmešajte začimbe.
- 7 Z gotovim pudingom napolnite kozarce, obložite z datljevo karamelo in cimetovimi mandlji ter uživajte.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Puding

30 g	Koruznega škroba
70 g	Trsnega sladkorja
500 ml	Kokosovega mleka
2	Banani
50 g	Kokosove kreme
2	Razkoščičena dateljna
1 žlička	♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu
0.25 žličke	♦ Cimet mleti
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Datljeva karamela

90 g	Razkoščičenih dateljnov
150 ml	Vode

Cimetovi mandlji

100 g	Mandljev
1 žlička	Kokosovega olja
1 žlička	♦ Cimet mleti

