



Banános-datolyás puding fahéjas mandulával

🕒 20–30 Perc 🍷🍷🍷

Elkészítés

- 1 A banános-datolyás puding elkészítése: Egy kis lábasban keverjük össze a kukoricakeményítőt és a nádcukrot. Habverővel folyamatosan kevergetve adjuk hozzá apránként a kókusztejet, majd forraljuk fel.
- 2 Főzzük 10 percig közepes lángon, amíg pudingszerű állagot nem kapunk.
- 3 Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra.
- 4 Keverjük össze a mandulát a kókuszolajjal és az őrölt fahéjjal, és 10 perc alatt süssük ropogósra a 180 °C-ra előmelegített sütőben.
- 5 A karamell elkészítése: Öntsük fel a datolyát vízzel, és botmixerrel turmixoljuk sima állagú masszává.
- 6 Óvatosan keverjük hozzá a pudinghoz a banánt, a datolyát és a fűszereket.
- 7 Kanalazzuk a kész pudingot poharakba, és halmozzuk a tetejére a datolyakaramellt és a fahéjas mandulát.

Összetevők 4 fő részére

🍷 = Kotányi Produkte

A pudinghoz

30 g	Kukoricakeményítő
70 g	Nádcukor
500 ml	Kókusztej
2	Banán
50 g	Kókuszkrém
2	Magozott datolya
1 tk.	🍷 Bourbon vaníliás cukor
0.25 tk.	🍷 Fahéj, őrölt
1 csipet	🍷 Tengeri só, durva szemű

A datolyakaramellhez

90 g	Magozott datolya
150 ml	Víz

A fahéjas mandulához

100 g	Mandula
1 tk.	Kókuszolaj
1 tk.	🍷 Fahéj, őrölt

