



Banánovo-datľový puding so škoricou a mandľami

⌚ 20–30 Min   

Príprava

- 1 Príprava banánovo-datľového pudingu: Zmiešajte kukuričný škrob s trstinovým cukrom a dajte do malého hrnca. S pomocou metličky postupne pridávajte kokosové mlieko k suchým prísadám a potom prived'te do varu.
- 2 Povarte 10 minút na miernom ohni, kým zmes nezíska pudingovú konzistenciu.
- 3 Predhrejte rúru na 180 °C (356 °F).
- 4 Zmiešajte mandle s kokosovým olejom a mletou škoricou a pečte 10 minút pri teplote 180 °C (356 °F) s použitím konvenčného nastavenia rúry, kým nie sú chrumkavé.
- 5 Príprava karamelu: Tyčovým mixérom rozmixujte datle s vodou do hladka.
- 6 Puding rozmixujte s banánmi a datľami do hladka a primiešajte koreniiny.
- 7 Naplňte poháre hotovým pudingom, navrch dajte datľový karamel a škoricové mandle a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

Puding

30 g	Kukuričný škrob
70 g	Trstinový cukor
500 ml	Kokosové mlieko
2 ks	Banány
50 g	Kokosový krém
2 ks	Datle, odkôstkované
1 ČL	♦ Vanilkový cukor Bourbon
0.25 ČL	♦ Škorica mletá
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

Datľový karamel

90 g	Datle, odkôstkované
150 ml	Voda

Škoricové mandle

100 g	Mandle
1 ČL	Kokosový olej
1 ČL	♦ Škorica mletá

