

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 priveďte 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 koreniny.
7. Naplňte poháre hotovým pudingom, navrch dajte datľový karamel a škoricové mandle a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

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