

# Banánovo-kokosový krém so sušienkami

30—40 Min

## Príprava

1 Príprava krému: Banány rozpučte vidličkou. Postupne vmiešajte kokosové mlieko, rozpustenú čokoládu, vanilkový cukor Bourbon a koreniny. Nalejte do malých misiek alebo pohárov a vložte do chladničky aspoň na 6 hodín.

2 Príprava sušienok: Pomocou metličky vyšľahajte vaječný bielok s cukrom a citrónovou šťavou v mise nad parou pri teplote do cca. 50 °C (122 °F) – nepoužívajte horúcejšiu paru. Potom šľahajte pomocou šľahača, kým nevychladne.

3 Keď vaječné bielka vychladli a sú pekne stuhnuté, vmiešajte do nich zmes strúhaného kokosu, mandlí, múky a citrónovej kôry dôkladne premiešajte.

4 Predhrejte rúru na 170 °C (356 °F).

5 Pomocou zdobiaceho vrecka a veľkej plochej špičky vytláčajte sušienky na papier na pečenie – mali by mať hrúbku približne 7 mm a priemer 5 cm. Sušienky pečte pri teplote 170 °C (338 °F) 15 – 20 minút s použitím nastavenia teplovzdušnej rúry.

6 Sušienky by mali byť len jemne zlatisté a mali by byť v strede ešte trochu mäkké predtým, ako vychladnú. Sušienky naservírujte s banánovou kokosovým krémom a podávajte.

## Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

Na krém

| | |
|---|---|
| 6 kus | Banány, zrelé |
| 220 ml | Kokosové mlieko |
| 160 g | Tmavá čokoláda |
| 1 ČL | Škorica mletá |
| 0.5 ČL | Nové korenie celé |
| 0.5 ČL | Zázvor mletý |
| 1 PL | Vanilkový cukor Bourbon |

Na sušienky

| | |
|---|---|
| 3 ks | Vaječný bielok |
| 170 g | Cukor |
| 70 g | Mandle, mleté |
| 15 g | Múka |
| 1 ČL | Citrónová kôra |
| 1 ČL | Citrónová šťava |
| 100 g | Kokos, strúhaný |