



Banánovo-kokosový krém so sušienkami

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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

- 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 vrečka a veľkej plochej špičky vytlačajte 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.

