

Cremă cu nucă de cocos și banane cu fursecuri

30—40 Min.

Pregătire

1. Pentru a prepara crema: Zdrobește bananele cu o furculiță. Amestecă treptat în laptele de cocos, ciocolata topită și amestecul Veggy Sweet. Toarnă în boluri mici sau pahare și pune-le în frigider minimum 6 ore.
2. Pentru a prepara fursecurile: Folosește un tel pentru a bate albușurile de ou cu zahăr și zeamă de lămâie într-un bol la abur la o temperatură de până la aproximativ 50 °C (122 °F); nu folosi abur mai fierbinte de atât. Apoi bate cu blenderul până se răcește.
3. Când albușurile de ou s-au răcit și s-au întărit frumos, încorporează în compoziție nuca de cocos rasă, migdalele, făina și coaja de lămâie rasă și amestecă-le bine.
4. Preîncălzește cuptorul la 170 °C (356°F).
5. Folosește o pungă de patiserie și un vârf cu duză mare și plată pentru a așeza fursecurile pe hârtia de copt; acestea ar trebui să aibă aproximativ 7 mm grosime și 5 cm în diametru. Coace fursecurile la 170 °C (338 °F) timp de 15–20 de minute, folosind setarea de cuptor cu convecție.
6. Fursecurile trebuie să fie doar ușor rumenite și trebuie să fie puțin moi la mijloc înainte să se răcească. Servește crema cu nucă de cocos și banane cu fursecuri și savurează.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru cremă

6 bucată	Banane, coapte
220 ml	Lapte de cocos
160 g	Ciocolată neagră
1 plic	Archive: Veggy Sweet amestec de asezonare

Pentru fursecuri

3	Albuș de ou
170 g	Zahăr
70 g	Migdale, măcinate
15 g	Făină
1 linguriță	Coajă de lămâie
1 linguriță	Zeamă de lămâie
100 g	Nucă de cocos, rasă