

Krem kokosowo-bananowy z ciasteczkami

30—40 Min

Przygotowanie

1. Przygotowanie kremu: rozgnieć banany widelcem. Stopniowo zmieszaj je z mlekiem kokosowym, roztopioną czekoladą i przyprawami Kotányi. Wlej do małych misek lub szklanek i włóż do lodówki na co najmniej 6 godzin.
2. Przygotowanie ciasteczek: za pomocą trzepaczki utrzyj białko z cukrem i sokiem z cytryny w misce nad parą o temperaturze do ok. 50°C - nie używaj pary o wyższej temperaturze. Następnie ubijaj blenderem do ostygnięcia.
3. Gdy białka jajek ostygną i będą już sztywne, połącz je z mieszanką wiórków kokosowych, migdałów, mąki i skórki z cytryny i wymieszaj dokładnie.
4. Rozgrzej piekarnik do temperatury 170°C.
5. Za pomocą rękawa cukierniczego z dużą, płaską końcówką formuj ciastka na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia - powinny mieć ok. 7 mm grubości i 5 cm średnicy. Piecz ciasteczka w temperaturze 170°C przez 15–20 minut, używając piekarnika z termoobiegiem.
6. Ciasteczka powinny uzyskać lekko złoty kolor i być nieco miękkie w środku, zanim ostygną. Podawaj ciasteczka z kremem kokosowo-bananowym i ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Do kremu

6 szt.	Dojrzały banan
220 ml	Mleko kokosowe
160 g	Gorzka czekolada
1 łyżka	Kardamon mielony
1 łyżka	Cynamon mielony
1 łyżka	Imbir mielony

Do ciasteczek

3 szt.	Białko jajka
170 g	Cukier
70 g	Migdały mielone
15 g	Mąka
1 łyżeczka	Skórka cytrynowa krojona
1 łyżeczka	Sok z cytryny
100 g	Wiórki kokosowe