



## Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

### 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            |

# Krem kokosowo-bananowy z ciasteczkami

⌚ 30—40 Min   

## Przygotowanie

- 1 Przygotowanie kremu: roznieć 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.

