

Doradca Smaku XI: Ciasto z batatów, odc. 21



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto:

bataty pieczone	3 sztuki
jajka	3 sztuki
żółtka	2 sztuki
cukier trzcinowy	4 łyżki
mleko kokosowe	200 mililitrów
skórka z pomarańczy	z 1 sztuki
banan	2 sztuki
cukier	4 łyżki
masło	1/2 kostki
woda	100 mililitrów
sok z cytryny	z 1/2 owocu

Do smaku:

imbir mielony
kardamon mielony
cukier z prawdziwą wanilią
sól morska

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte bataty zawinięte w folię aluminiową pieczemy minimum godzinę w 180 stopniach. Upieczone bataty po wystygnięciu kroimy na pół, obieramy ze skórek przy użyciu łyżki. Obrane bataty wrzucamy do miski, rozgniatamy widelcem albo mikserem. Do drugiej miski dodajemy trzy jajka i dwa żółtka. Dodajemy cukier trzcinowy oraz mielony imbir. Miksujemy do połączenia się składników i delikatnego ubicia jajek. Wlewamy mleko kokosowe, delikatnie miksujemy, aby połączyć składniki. Bardzo delikatnie dodajemy przygotowane bataty. Skórkę z pomarańczy ścieramy na tarce. Dodajemy kardamon oraz szczyptę soli. Gotowe ciasto przelewamy do keksówki o długości 30cm, wyłożonej papierem do pieczenia (formy nie natłuszczamy). Pieczemy godzinę w 180 stopniach.

Banany obieramy ze skórki, końcówki obcinamy oraz kroimy w plasterki. Na rozgrzaną patelnię wysypujemy cukier. Czekamy około trzech minut. Kiedy cukier się karmelizuje dodajemy pół kostki masła. Wlewamy wodę i całość mieszamy. Do sosu dodajemy przygotowane banany. Rolujemy cytrynę, kroimy na pół i wyciskamy z niej sok tak, aby pestki nie wpadły na patelnię. Do aromatu dodajemy cukier z prawdziwą wanilią. Wszystko delikatnie mieszamy. Nie smażymy za długo, aby banany się nie rozpadły.

Gotowe ciasto wyciągamy z formy. Kroimy na kawałki. Polewamy karmelizowanymi bananami. Dekorujemy świeżą miętą.