

Mandlivõi-banaani fudge



Mandlivõi-banaani fudge

Kas oled kuulnud ütlust, et kõik, mis maitseb hästi, kipub ikka olema patune ja ebatervislik? Meil on sulle aga suurepärase uudis, sest retseptiga, mida kohe sinuga jagame, kummutame selle müüdi kohe kindlasti! Kreemise mandlivõi ja magusa mee kooslus on tõepoolest lausa patuselt hea ning kui lisada sekka veel killuke vaniljet ja veidi banaani, no ega siis enam paremaks minna saagi. Küll aga ei sisalda see kreemine fudge ei piima, rafineeritud suhkrut, gluteeni ega muud, mis sinu tervisele hea ei ole. See suussulav mandli fudge on tõesti proovimist väärt!

Kogus: ligikaudu 12 ruudukest

Valmistusaeg: 15 minutit + 1h sügavkülmas

Raskusaste: Kerge

Vaja läheb:

- 85g toormett
- 120g naturaalselt mandlivõid
- 110g kookosrasva
- ½ banaani
- näpuotsatäis soola (hästi veidi, maitsete tasakaalustamiseks!)
- soovi korral naturaalselt vaniljet (valikuline)
- vormi (eelistatult silikoonist, kuid sobib ka ükskõik milline teine küpsetuspaberiga kaetud vorm)

Kuidas teha?

Mõõda koostisosad kaussi (v.a banaan) ning sulata vesivannil ühtlaseks (pidevalt segades). Kui segu on sulanud, pane see koos banaaniga blenderisse, köögikombaini või kasuta saumiksrit ning surista ühtlaseks. Vala saadud segu meelepärasesse vormi. Kõige mugavam on kasutada silikoonist vormi, kuid sobib ka muu eelnevalt küpsetuspaberiga kaetud vorm. Kui kasutad silikoonvormi, siis ei ole küpsetuspaberi kasutamine vajalik. Lase segul tunnike sügavkülmas taheneda ning seejärel lõika meelepärase suurusega ruudukesteks ning naudi! Kui fudge on sügavkülmast välja võttes liiga kõva ja tahke, siis lase sel mõned minutid toatemperatuuril või tavakülmikus seista. Säilita kindlasti maiust külmkapis, sest muidu kipub see sulama.

Tegemist on küll üsna rammusa maiusega, kuid saladuskatte all võime öelda, et ega seda korraga palju tahagi! Juba esimene tükike rahuldab magusaisu ja paitab

korralikult maitsemeeli, sobides nii suurtele kui väikestele magusasõpradele.