

## טרייפל פירות וקוקוס



### רכיבים

- גרם פירורי עוגיות
- גרם קרם קוקוס קר מאוד
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- בננה יציבות פרוסות לטבעות אלכסוניות
- נקטרינה
- כפות סוכר לבן
- גרם חמאה
- קורט מלח גס
- כפית קינמון טחון
- כפית רום (לא חובה)

### הכנה

1. מחממים מחבת עם חמאה (או שמן קוקוס, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון).
2. מעבירים למחבת את הסוכר ומחממים עד שהוא נמס תוך ערבוב קליל. מתבלים במלח ובקינמון.
3. משלבים את הבננות ומקפצים אותן קלות. מבשלים דקותיים רק עד שנוצר רוטב טופי והבננות עדיין שומרות על צורתן.
4. מוציאים לצלחת לצינון חלקי.
5. בצלחת הגשה מרכזית מזכוכית או בכוסות אישיים מסדרים: קרם קוקוס. מעל מפזרים פירורי עוגיות אפשר גם פרוסת עוגת שוקולד בחושה או שאריות בצק אפוי, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) ומעל מהבננות עם רוטב הטופי.
6. חוזרים שוב על התהליך בשכבות: קרם, פירורי עוגה ובננות.

45 דקות

4 servings 4