

Banoffee Pie

Banoffee steht für Banane und Toffee, eine englische Liaison.

**Die Zutaten sind simpel, das Ergebnis ist köstlicher,
als man es sich vorstellen kann.**

Wer bei diesem Rezept Kalorien zählt, ist selbst schuld.

Zutaten

200g Vollkornguetzli
100g Butter

100g brauner Zucker
100g Butter
4dl Kondensmilch,
gezuckert
3 Bananen
4dl Rahm
40g Schokoladeraspeln

Zubereitung

30 Minuten + 1 Stunde kühl stellen

1 Eine Springform mit Klarsichtfolie auskleiden. Butter schmelzen, Guetzli zerbröseln. Butter mit Keksbröseln vermengen und in die Springform drücken, dabei einen Rand hochziehen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

2 Für das Toffee Butter und Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen. Kondensmilch hinzugeben und einkochen lassen. Sobald die Masse zähflüssig und braun wird, vom Herd nehmen, abkühlen lassen und auf dem Kuchenboden verteilen.

3 Bananen in Scheiben schneiden und Toffee damit belegen. Den Rahm steif schlagen, darüber verteilen und mit Schokoladeraspeln bestreuen.

Tipp

Dessert statt Pie: Dazu die Guetzli nur grob zerbröseln und (ohne Butter) in Gläser geben. Bananenscheiben daraufgeben, mit Toffee übergießen, Rahm darauf und mit Schokoladeraspeln dekorieren.

