





Banoffi Pie

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- kruszone herbatniki - 300 gramów
- cukier - 0.75 szklanek
- mleko skondensowane słodzone - 1 opakowanie
- banan - 3 sztuki
- śmietanka kremówka - 500 mililitrów
- żelatyna - 3 łyżeczki
- kakao - 1 unit
- sok z cytryny - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Kruszone ciastka wymieszać ze 100 g Kasi.
2. Wylepić masą tortownicę. Schłodzić.
3. Cukier stopić z Kasią. Dodać mleko-podgrzewać aż nabierze złocistego koloru (najlepiej w garneczku z podwójnym dnem).
4. Wyłożyć na spód ciasteczkowy. Zapiec aż masa zbrązowieje.
5. Ubić kremówkę z 3 łyżkami cukru i sokiem z 1 cytryny.
6. Żelatynę namoczyć, rozpuścić. Dodać do śmietanki.
7. Na masie toffi ułożyć plasterki z dwóch bananów. Przykryć śmietanką. Ułożyć plasterki z trzeciego banana.
8. Schłodzić, posypać kakao. Tyle z oryginalnego przepisu..... - ja zrobiłam troszkę inaczej-tzn. masę toffi zmieszałam z ciasteczkami i wyłożyłam na spód. Gdy stwardniała i ostygła, przykryłam całość bitą śmietanką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl