

Banoffe pie

Przepis dodany przez użytkownika ds



Pyszne, słodkie, bananowe.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Banany - 2-3 szt.
- Ciastka digestive lub inne herbatniki - 200 g
- Śmietana 30% - 200 ml
- Masło - 10 dag
- Kajmak - 1 puszka(i)
- Czekolada do posypania -
- Cukier puder - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ciastka wkładamy do naczynia lub worka i odpowiednio rozkruszamy za pomocą miksera lub wałka.
- 2.** Okruszki miksujemy z miękkim masłem aż otrzymamy &piasek&. Wylepiamy dno oraz brzegi tortownicy lub innej formy.
- 3.** Spód wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 170 st. na 10-15 minut.
- 4.** Na gotowy i wystudzony spód równomiernie rozprowadzamy kajmak. Na to pokrojone w plasterki banany.
- 5.** Ubić schłodzoną śmietanę, pod koniec dodając 1 łyżkę cukru pudru. Wyłożyć na ciasto.
- 6.** Wierzch ozdobić czekoladą. Smacznego!

Jak podawać?

Schłodzone