

Banane plus Toffee das macht: Banoffee Cake

VORBEREITEN

130
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

200 g Vollkornbutterkekse
75 g Butter

Für die Füllung

100 g gesalzene Butter
100 g brauner Zucker
400 g gezuckerte Kondensmilch (MilchMädchen)
3 Bananen

Für das Topping

400 ml Schlagsahne
100 g Zartbitterschokolade

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

Springform mit Klarsichtfolie auskleiden.

- 2 -

Vollkornkekse zerkleinern. Butter schmelzen, mit Keksbröseln vermengen und in die Springform drücken, dabei einen Rand hochziehen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, kaltstellen.

- 3 -

Für das Toffee Butter und Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen. Kondensmilch hinzugeben und einkochen lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

- 4 -

Sahne steif schlagen. Bananen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zartbitterschokolade raspeln.

- 5 -

Toffee auf dem Kuchenboden verteilen und mit Bananenscheiben belegen. Mit Sahne bedecken und mit Schokoraseln bestreuen.

Der Ofen bleibt heute aus! Wenn Bananen, Toffee und Sahne auf einem knusprigen Vollkornkeksboden zusammentreffen, dann wünschen sie es sich nicht wohlig-warm, sondern richtig schön kalt... Nur ohne Backen und gut gekühlt kann aus ihnen ein echter Banoffee Cake werden!

- 1 -