

Banoffee



GARY MICHY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	175 g
cukier drobny	150 g
śmietanka kremowa	300 ml
gorzka czekolada	25 g
sok z cytryny	1/2 szt
serek mascarpone	250 g
banan	4 szt
ciastka	250 czekoladowe, przekładane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

* śmietanka kremowa 36%

Formę o średnicy 23 cm z odpinaną obręczą wyłożyć papierem do pieczenia. Za pomocą blendera lub torebki i wałka drobno pokruszyć ciasteczka, wymieszać z 75g miękkiego masła. Wyłożyć je na przygotowany spód i brzegi formy. Mocno docisnąć. Włożyć do lodówki na 30 minut.

Toffi:

Na niewielkim ogniu ustawić suchą patelnię- dobrze sprawdzają się te z nieprzywierającą powłoką. Dodać 100ml wody oraz 150g cukru. Mieszać, aż do momentu całkowitego rozpuszczenia się cukru. Przestać mieszać! Gotować na wolnym ogniu, aż do chwili, gdy płyn zacznie nabierać złotego koloru (patelnię można potrząsać, aby karmel równomiernie brązowieć, jednak nie wolno mieszać go łyżką, gdyż zacznie się krystalizować). Zdjąć z ognia, natychmiast po zdjęciu dodać 100g masła. Mieszać, aż masło praktycznie się rozpuści. Dodać 115ml śmietanki, całość wymieszać. Postawić z powrotem na palnik, mieszać drewnianą łyżką, aż do momentu, gdy sos zacznie gęstnieć i będzie idealnie gładki. Przebrać toffi na spód ciasta.

Banany obrać, pokroić. Wycisnąć sok z połowy cytryny, wymieszać z pokrojonymi bananami. Wyłożyć na masę toffi. Schłodzić.

Śmietanę kremówkę ubić, pod koniec ubijania dodać cukier puder. Dodać serek mascarpone i całość wymieszać mikserem na najniższych obrotach .

Masę wyłożyć na banany. Oprószyć startą czekoladą. Wstawić do lodówki na kilka godzin, by całość stężała.

* z przygotowanego sosu toffi można odłożyć 2 łyżki, które przed wyłożeniem masy śmietanowej należy wmieszać delikatnie do kremu. Dzięki temu uzyskamy efekt pofalowanego toffi :)

Smacznego!