

Banoffee



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

herbatniki	150 g
masło	75 g
banan	3
śmietana 30%	200 ml
cynamon	1 laska
kajmak	1 puszka
czekolada gorzka	3 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Herbatniki przełożyć do blendera i zmielić na gładką masę.
2. Następnie w garnku roztopić masło i dodać do herbatników.
3. Wymieszać wszystko razem do momentu, aż masło połączy się z herbatnikami.
4. Całość przełożyć do foremki na tartę i dobrze ubić ręką.
5. Tak przygotowany spód włożyć do lodówki na 20 minut.
6. Ubić słodką śmietankę na sztywno.
7. Banany obrać ze skórki i pokroić w plasterki.
8. Gdy spód będzie sztywny ułożyć na nim banany, masę kajmakową i bitą śmietanę.
9. Całość posypać startą czekoladą i włożyć do lodówki na ok. 30 minut.