

CIASTO BANANOWE Z KARMELEM

Zawsze myślałam, że zrobienie słynnego Banoffee Pie będzie bardzo trudne, bo wygląda tak ładnie. Nic bardziej mylnego! Jest to nie tylko proste, ale i szybkie do zrobienia ciasto. Świetny pomysł, kiedy rodzina lub znajomi zadzwonili, że wpadną na kawę, a ty nie jesteś gotowa na wizytę :)

SKŁADNIKI

na spód ciasta

100g roztopionego masła

250g herbatników pełnoziarnistych (tzw. digestive biscuits), pokruszone

na masę karmelową

100g roztopionego masła

100g brązowego cukru

400g mleka skondensowanego z puszki, niesłodzone

na wierzch ciasta

4 małe banany

300ml śmietanki do ubijania (kremówka, min.30% lub więcej)

czekolada mleczna, starta na tarce

JAK ZROBIĆ?

1. W dużej misce wymieszaj pokruszone herbatniki z roztopionym masłem. Przełóż tak utrzymaną masę do formy na ciasto i uformuj z niej kształt spodu ciasta. Włóż do lodówki na około 10 minut.

2. W małym garnku, podgrzej masło z cukrem, aż cukier całkowicie się rozpuści. Pamiętaj, aby mieszać cały czas, w przeciwnym razie cukier się przypali na dnie garnka. Kiedy wszystko się rozpuści, dodaj mleko skondensowane i doprowadź szybko do wrzenia przez około 1 minutę. Mieszaj cały czas, żeby masa nie przywarła do dna garnka. Powinien powstać gęsty, złoty karmel. Nie gotuj go zbyt długo, gdyż będzie wtedy zbyt gęsty i twardy po przestudzeniu. Rozprowadź karmel na wcześniej przygotowanym spodzie ciasta i odstaw na około godzinę, aż się schłodzi i stężeje.

3. Kiedy karmel jest już schłodzony i twardy, pokrój banany w plasterki i poukładaj je na karmelu. Powinna powstać warstwa pokrojonych bananów, przykrywająca warstwę karmelu. Teraz czas na ubicie śmietanki. Możesz dodać trochę cukru, jeśli lubisz słodką śmietankę,

ale pamiętaj, że ciasto jest już bardzo słodkie. Kiedy śmietanka jest już ubita, przełóż ją na ciasto, zakrywając warstwę bananów. Udekoruj wiórkami czekoladowymi. Możesz włożyć ciasto z powrotem do lodówki na około 15 minut przed serwowaniem. Dzięki temu śmietanka też będzie schłodzona. Gotowe!

Smacznego!
aho