

BANOFFEE PIE

LÆKKER OPSKRIFT

PÅ DANSK

Denne opskrift på den klassiske Banoffee Pie er super let at følge, og så bliver resultatet intet mindre end fantastisk. En knasende bund af nødder toppet med det lækreste fyld af bananer, karamel og flødeskum.

Til

Bund

- 175 g mandler
- 90 g peanuts
- 50 g smør

Fyld

- 1 ds kondenseret mælk
- 3 bananer (store)
- 1 ½ dl piskefløde
- 1 spsk sukker
- vaniljepulver

Fjern etiketten fra dåsen med kondenseret mælk, og kom dåsen i en gryde. Dæk den med vand, og skru op på høj varme. Skru ned på middelvarme, når den koger, og lad den derefter koge i ca. 2 timer. Sørg for, at dåsen hele tiden er dækket med vand, og fyld evt. ekstra vand i, hvis det bliver nødvendigt. Lad efterfølgende dåsen køle af på en rist. Tilberedningen af den kondenserede mælk kan med fordel gøres dagen før eller et par dage i forvejen.

Blend mandler og peanuts i en minihakker eller blender. Smelt smørret, og bland det med de blendede nødder. Tryk nøddemassen ud i en tærteform (22-24 cm i diameter), og sæt den på køl i min. 30 minutter, så den bliver fast.

Skær bananerne i skiver, og fordel dem på den afkølede bund. Fordel den karamelliserede kondenserede mælk over bananerne.

Pisk fløden til flødeskum, og smag den til med sukker og vanilje. Fordel den på toppen af tærten.

Opbevar tærten på køl, til den skal serveres.

