

Banoffee Pie im Glas für 6 Personen

300 g Haferkekse* mit Hilfe einer Teigrolle zerbröseln
 115 g Butter schmelzen und beides mit
 1 kl. Espresso* vermischen

6 kleine Gläser bereitstellen und den Glasboden mit etwas Butter einfetten.
 Keksmischung gleichmäßig auf dem Boden der Gläser verteilen und etwas festdrücken.
 Die Gläser etwa 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

25 g Butter)
 100 g Vollrohrzucker*) in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen

400 g gesüßte Kondensmilch hinzufügen und zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten kochen lassen, bis sie eingedickt und goldgelb ist

1 Vanilleschote*) auskratzen und das Mark und
 1 EL Vanilleextrakt)
 1 Pr. Salz*) in die Kondensmilch einrühren.

Die Karamellsauce auf die abgekühlte Kekskruste streichen und nochmals ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

2 Bananen* in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf die Gläser verteilen.
 Mit etwas Zitronensaft beträufeln.

250 ml Schlagsahne (mit evtl. 8 g Sahnesteif) aufschlagen bis sie fest ist und auf die Bananenscheiben geben.
 Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und

40 g Zartbitter Schokolade* über die Sahne raspeln.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**