

Banoffee Cupcake

Man skal huske at forkæle sig selv engang imellem, og disse er for mig ren forkælelse. Mums!

Kan i lide kagen Banoffee Pie, så kan i helt sikkert også lide denne cupcake.

Rækker til ca. 9 stk.

Du skal bruge:

60g (usaltet) smør

90g sukker

1 æg

100g mel

1 tsk bagepulver

2 tsk mælk

1 stor banan

1/2 dåse kondenseret mælk/ færdig dulce de leche

1/2 L piskefløde

1 lille banan

Chokolade sauce (evt. oetkers) eller smelt selv

evt. små stykker fudge

Sådan gør du:

1. Hvis du ikke har en dulce de leche, og skal lave karamellen selv, så skal du først koge dåsen med kondenseret mælk i 3-4 timer. Yes, det tager lidt tid, men det er ventetiden værd. Husk at dåsen ikke må være åben, og at vandet skal dække dåsen helt mens den koger. Hæld mere vand i undervejs hvis nødvendigt.

2. Forvarm ovnen til 160 grader. Find de 9 forme frem.

3. Pisk smør og sukker til det har en ensartet konsistens. Mos bananerne med en gaffel og kom det i blandingen sammen med ægget.

4. Si melet og bagepulveret i lidt ad gangen, mens mælken hældes i. Husk ikke at overpiske.

5. Kom blandingen i muffinformene og bag dem i ca. 25-30 min.

6. Når kagerne er kølet helt af, lavet fyldet. Tag en udhuler eller en ske og "grav" et lille hul ned i cupcaken. Hullet

skal fyldes med karamelcremen du lavede i trin 1. Dæk hullet til med toppen af kagen.

7. Pisk fløden stiv, og sprøjt den ovenpå kagerne. Til sidst kan du dekorere med en skive banan, chokoladesauce og evt. små stykker fudge.