Banoffee Pie

Den opskrift kombinerer mine 3 yndlingsting: banan, karamel og chokolade. Den er tilmed utrolig nem og hurtig at lave. Lav gerne bund og karameldelen om formiddagen, og dekorer når du skal spise den.

Du skal bruge:

Til bunden:
150 g digestive kiks
75 g smør, smeltet

Til karamellen:
80 g smør
80 g brun farin
1 dåse kondenseret mælk

Alternativt kan du købe en færdig karamel
(Dulce de leche – karamelliseret mælk)

Til dekoration:
2 kolde bananer
2 dl piskefløde
50 g mørk chokolade

Sådan gør du:

1. Start med at lave bunden. Kom kiksene i en frysepose og knus den forsigtigt, fx med en kagerulle. Når de er helt smuldret, smeltes smørret i en gryde. Hæld kiksene i en skål og bland smørret i. Rør godt rundt med en gaffel til det har samlet sig helt. Find en tærteform/ bageform på ca. 20 cm. Fordel kikseblandingen i bunden af formen. Husk at pres godt ned alle steder, så det bliver helt fast. Stil fadet på køl i mens du laver karamellen.

2. Lav karamellen. Smelt smørret i en gryde sammen med farinen. Rør godt rundt til det hele er smeltet sammen. Tilsæt

kondenseret mælk og lad det koge op under omrøring. Lad det koge et par minutters tid, til karamellen begynder at blive gylden. Hæld karamellen over kiksebunden og stil det i køleskabet et par timer.

3. Når kagen skal serveres, skær du bananerne i skiver. Fordel dem jævnt på kiksebunden. Pisk fløden til en let skum og fordel den ovenpå bananerne. Riv eller tak til sidst chokoladen over kagen og servér.