

Banoffee Pie



Banoffee Pie må være den nemmeste kage nogensinde ☺

Det er en engelsk dessertkage og er en sammensætning af banan og toffee (karamel)

Man skulle tro at en blanding af banan, karamel og fløde kunne blive lidt vammelt, men det er det mærkelig nok ikke.

Kagen er faktisk virkelig lækker, let og frisk ☺

Kagen skal stå på køl et par gange, men ellers er det en meget simpel og hurtig kage at lave.

Jeg har tilsat lidt blåbær og hakket chokolade til min Banoffee Pie. Det er bestemt ikke sidste gang jeg laver den.

300 g digestivekiks

100 g smør - smeltet

1 dåse karamelliseret mælk

2 bananer

100 g blåbær

½ l fløde

50 - 100 g mørk chokolade - grofthakket

Knus kiksene i en minihakker og rør dem godt sammen med det smeltede smør.
Pres massen godt ned i en springform – brug din hånd eller bagsiden af en ske.
Sæt springformen på køl en halv time.
Fordel karamelmassen ud over kiksebunden og sæt igen formen på køl en times tid.

Skær bananerne i skiver og fordel dem og blåbær over karamellen.
Pisk fløden til let skum og fordel over kagen – drys med hakket chokolade.
Sæt kagen på køl til den skal serveres.

