



Banoffee pie

Een Engelse taart met een koekjesbodem, karamel, verse banaan en slagroom. Zoet, romig en onweerstaanbaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	180'	8	Dessert

Ingrediënten

- 250 gr digestive koekjes
- 120 gr gesmolten boter
- 1 blik gecondenseerde melk (397 gr)
- 3 stuks bananen
- 300 ml room
- 2 eetlepel bloedsuiker
- 20 gr pure chocolade

Bereidingswijze

- 1.** Verkruiemel de koekjes fijn en meng ze met de gesmolten boter.
- 2.** Druk het mengsel stevig aan in een taartvorm en laat een uur opstijven in de koelkast.
- 3.** Kook het ongeopende blik gecondenseerde melk drie uur onder water om er karamel van te maken, of gebruik kant-en-klare karamel.
- 4.** Laat de karamel afkoelen en verdeel ze over de koekjesbodem.
- 5.** Snijd de bananen in schijfjes en leg ze op de karamel.
- 6.** Klop de room met de bloedsuiker stijf en verdeel ze over de bananen.
- 7.** Rasp de chocolade erover en zet koel tot serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)