

Banoffee on näyttävä ja superihana tarjottava kaikille tosi makean ystäville. Pieni pala riittää tyydyttämään makean nälän.

Ohjeessa käytetty kondensoitu maito on makeutettua tiivistettyä maitoa, jota myydään hyvin varustelluissa marketeissa säilyketölkissä. Jostain kaupasta saatat löytää myös jo valmiiksi keitettyä tiivistemaitoa. Tämä säästää runsaasti aikaa. Voit keittää tiivistemaidon muutamaa päivää aikaisemminkin jääkaappiin odottamaan käyttöä.

# Banoffee

8-10 annosta

260 g LU Bastogne Kandikeksejä

70 g voita tai margariinia sulatettuna

Täyte:

1 prk makeutettua kondensoitua maitoa

2-3 banaania viipaleina

2 dl vispikermaa

2 tl vaniljasokeria

(riipaus sokeria)

Pinnalle:

muutama LU Bastogne Kandikeksi murustettuna

2 banaania viipaleina

mintun- tai sitruunamelissan lehti

Aloita keittämällä tiivistemaito.

Poista purkista etiketti ja laita purkki avaamattomana kattilaan.

Laita vettä niin paljon, että purkki peittyy.

Keitä miedolla lämmöllä kahdesta kolmeen tuntiin. Lisää keittämisen aikana vettä tarvittaessa.

Anna purkin jäähtyä hieman ennen avaamista.

Ota muutama keksi sivuun koristelua varten.

Murusta kekset ja lisää joukkoon sulatettu margariini tai voi, sekoita tasaiseksi.

Leikkaa leivinpaperista halkaisijaltaan 24-26 cm ympyrä ja laita se irotpohjavuoan pohjalle.

Painele keksiseos vuoan pohjalle.

Levitä päälle keitetty tiivistemaito ja viipaloidut banaanit.

Vaahdota kerma ja mausta vaniljasokerilla ja halutessasi ripauksella sokeria.

Levitä päälle kermavaahto.

Irroita Banoffee veitsellä pyöräyttäen vuoasta ja vapauta vuoan reunat. Vedä torttu tarjoiluvadille.

Koristele hieman ennen tarjoilua banaaniviipaleilla ja mintun- tai sitruunamelissan lehdillä, sekä karkeaksi murustetuilla kekseillä.

Vinkki!

Voit valmistaa tortun edellisenä päivänä jääkaappiin, mutta koristele vasta tarjoilupäivänä.

Käytä vaihteeksi mansikoita, vadelmia tai muita tuoreita marjoja!

