HAUGEN-GRUPPEN

Banoffee Crumble (8 personer)

Preparation



Smula kexen i en mixer tillsammans med kardemumman och kakaopulvret. Smält smöret och slå det varmt över kexen. Smula degen på en plåt med bakplåtspapper och grädda, 175 grader i 8-10 minuter, låt den sedan kallna.

Öppna den karamelliserade mjölken och rör den slät. Vispa grädden och skiva bananerna. Varva smulor, mjölk, banan och grädde i ett glas och toppa med hallon, mandel, mynta och choklad.

Produkter

digestivekex	150g
mald kardemumma	1 tsk
kakaopulver	2 msk
smör	75g
Kondenserad Mjölk 397g *(Mjölk)	1 burk
vispgrädde, 40%	2 dl
bananer	2 st
färska hallon	
rostad mandel	
färsk mynta	
riven choklad	50g

*Allergens