



Banoffee Pie (1)

Preparation

Mixa kex, kardemumma, kakao och det varma smälta smöret i en mixer. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant, ca 20 cm i diameter. Grädda kakkbotten i 8-10 minuter, 175 grader och låt den sedan kallna i kylen.

Rör karamelliserade mjölken slät och bred försiktigt ut den på kakkbotten. Skiva bananerna och fördela jämt över mjölken. Vispa grädden och bred den över bananerna. Toppa med riven choklad, mandel, hallon och mynta.



digestivekex	150g
mald kardemumma	1 tsk
kakaopulver	2 msk
smält smör	75g
Karamelliserad Mjolk *(Laktos)	1 burk
vispgrädde	2 dl
bananer	2 st
choklad, riven	50g
rostad mandel	
färska hallon	
färsk mynta	

*Allergener