

Banoffee aus dem Thermomix®



© Banoffee - Rezepte mit Herz

🕒 135 Min.

👨‍🍳 leicht

🍽️ 6

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 400 g | gezuckerte Kondensmilch (z. B. Milchmädchen) |
| <input type="checkbox"/> | 2000 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | weiße Schokolade |
| <input type="checkbox"/> | 120 g | Butterkekse |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | eiskalte Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> | 3-4 | Bananen |
| <input type="checkbox"/> | | Zitronensaft zum Beträufeln |
| <input type="checkbox"/> | | Nach Belieben Schokoladenstreusel oder -späne zum Garnieren |

Zubereitung

1. Für die Karamellsauce Kondensmilchdose in den Varoma legen, Wasser bis zur Maximalmarkierung in den Mixtopf gießen. Varoma aufsetzen und 90 Min./100 °C/Stufe 2 kochen. Varoma absetzen, Mixtopf leeren und spülen.
Beim Öffnen der Dose bitte sehr vorsichtig sein, Dose und Inhalt sind heiß! Daher empfehlen wir, die Dose erst etwas abkühlen zu lassen und beim Öffnen Küchenhandschuhe zu verwenden. Wichtig: Den Deckel vom Körper abgewandt an der Lasche über dem Spülbecken aufziehen, falls es spritzen sollte bekommt ihr keine heißen Spritzer ab.
2. Warme Kondensmilch zusammen mit dem Salz und der Milch in den Mixtopf gießen und 15 Min./Varoma/Stufe 3 einkochen, dabei den Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen. Umfüllen.
3. Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Kekse hinzufügen und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern, alles 6 Min./60 °C/Stufe 3 verrühren. Die Hälfte der Krümel auf Gläser verteilen, den Rest umfüllen und beiseite stellen.
4. Mixtopf spülen und mit eiskaltem Wasser ausspülen. Eiskalte Sahne in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 mit Sichtkontakt steif schlagen.
5. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
6. Auf die erste Schicht Kekse Banane, Karamellsauce und Sahne verteilen, mit den übrigen Zutaten wiederholen. Mit Sahne abschließen, mit Schokoladenspänen bestreuen und servieren.

Nährwertangaben

560 kcal, 11 g E, 23 g F, 76 g KH