

Sonntagskuchen

Gesa Kohlenbach

Freitag, 12.03.2021

Bananen-Karamell-Torte (Banoffee Pie)

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Für die Füllung:

1 Dose Kondensmilch, gezuckert (400ml)
3-4 Bananen
1 Spritzer Zitronensaft

Für den Keksboden:

250g Haferkekse
100 g Haferflocken, zart
50g brauner Zucker
¼ TL Salz
½ TL Zimt
100g Butter

Für die Sahnecreme:

250ml Sahne
3 EL Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
150g Schmand

Für die Deko:

Schokoladenraspeln oder -späne, Zartbitter

Außerdem:

eine Tarteform, empfohlen mit Heheboden (Ø 22-24 cm)

Zubereitung:

1. Für die Füllung die geschlossene Dose gezuckerte Kondensmilch in einen großen Topf mit Wasser geben, zum Kochen bringen und auf kleiner Stufe zwei Stunden köcheln und damit karamellisieren lassen.

WICHTIG: Die Dose muss immer mit Wasser bedeckt bleiben. Gegebenenfalls kochendes Wasser (z.B. aus dem Wasserkocher) nachgießen. Nach Ablauf der Zeit die Dose abkühlen lassen und dann erst öffnen. Die Kondensmilch sollte schön hellbraun karamellisiert sein. Nach dem Karamellisieren nennt man die Kondensmilch auch "Dulce de Leche".

Alternativ kann man den Inhalt der Dose in eine kleine Auflaufform geben und mit Alufolie abdecken. Die abgedeckte Auflaufform in eine zweite Form oder auf ein tiefes Blech stellen und darein dann heißes Wasser angießen bis die kleine Auflaufform zur Hälfte im Wasser steht und dann für ca. eine Stunde bei 200 Grad Ober-Unterhitze karamellisieren.

2. Für den Keksboden eine Tarteform (Ø 22-24 cm) mit Backpapier auslegen. Bei einer Tarteform mit Heheboden müssen Sie nichts weiter unternehmen.

3. Die Haferkekse fein vermahlen. Das geht am besten mit einer Küchenmaschine oder auch in einer Tüte mit dem Nudelholz. Die gemahlene Kekse mit den Haferflocken, braunem Zucker, Salz und Zimt in einer Schüssel gut vermengen. In einem Topf die Butter schmelzen lassen, unter die Keksmasse rühren und mit der Hand verkneten bis es zusammenklebt.

4. Die Keksmasse gleichmäßig in der vorbereiteten Tarteform verteilen, richtig fest andrücken und eins bis zwei Stunden kühl stellen, am besten in der Tiefkühltruhe oder im Gefrierschrank.

Unser Tipp: Wenn Sie eine mit Backpapier ausgelegte Tarteform verwenden, müssen Sie vor den nächsten Arbeitsschritten den Keksboden aus der Form stürzen. Der Keksboden sollte so fest angedrückt sein, dass er beim Stürzen nicht bricht oder krümelt.





Bei einer Tarteform mit Hebeboden, können Sie die Bananen-Karamell-Torte fertig machen und dann die Torte ganz einfach aus der Form lösen.

5. Auf den gekühlten Keksboden die karamellierte Kondensmilch verstreichen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit einem Spritzer Zitronensaft vermischen. Den Keksboden üppig mit den Bananenscheiben belegen.

6. Für die Sahnecreme die Sahne mit dem Puderzucker und Vanillezucker aufschlagen und den Schmand unterheben. Die Sahnecreme gleichmäßig auf den Bananenscheiben verteilen und glattstreichen.

7. Die fertige Torte mit Schokoladenraspeln dekorieren und genießen.

Unser Tipp: Man kann hervorragend gleichzeitig mehrere Dosen der karamellierten Kondensmilch, auch "Dulce de Leche" genannt, herstellen. Die Dosen sind ungeöffnet mehrere Jahre haltbar und eignen sich für jede Art von Süßspeise wie Kuchen, Eiscreme, Keksfüllungen usw.