



BANOFEE

Φτιάξε εύκολα απολαυστικό banofee με τη μοναδική φυτική σαντιγί VEGETALCREM!

ΥΛΙΚΑ

Για τη βάση:

250 γρ. μπισκότα τύπου digestive

80 γρ. βούτυρο λιωμένο + extra για το άλειμμα

Για την καραμέλα:

70 γρ. φιστίκια ψημένα αλατισμένα, χοντροκομμένα

800 γρ. γάλα, καραμελωμένο ζαχαρούχο (dulce de leche)

2 ώριμες μπανάνες

Για τη σαντιγί:

200 ml φυτική σαντιγί VegetalCrem

Για την καραμέλα βουτύρου:

200 ml κρέμα γάλακτος, πλήρης

200 γρ. ζάχαρη, κρυσταλλική

50 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

1 πρέζα αλάτι

Για το σερβίρισμα:

Τριμμένη σοκολάτα κουβερτούρα

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Για τη βάση: Χτυπάμε στο multi τα μπισκότα μέχρι να γίνουν σκόνη. Κατόπιν, ρίχνουμε το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε, μέχρι να απορροφηθεί τελείως.
2. Στη συνέχεια, βουτυρώνουμε ελαφρά μια στρογγυλή φόρμα με αποσπώμενη βάση διαμέτρου 22 εκ., απλώνουμε στην επιφάνεια της τα μπισκότα, δημιουργώντας με τα χέρια μας τοιχώματα και αφήνουμε στο ψυγείο να παγώσει για 30 λεπτά.
3. Για την καραμέλα: Ρίχνουμε τις μπανάνες στο multi και τις χτυπάμε, μέχρι να γίνουν ένας λείος πουρές. Μόλις είναι έτοιμος, τον αδειάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ.
4. Αμέσως μετά, αδειάζουμε μέσα στο μπολ τις συσκευασίες καραμελωμένου ζαχαρούχου, τα φιστίκια και ανακατεύουμε καλά, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
5. Έπειτα, βγάζουμε τη βάση από το ψυγείο, ρίχνουμε την καραμέλα από πάνω και μεταφέρουμε ξανά το γλυκό στο ψυγείο για 3 ώρες.
6. Για την επικάλυψη, μεταφέρουμε τη φυτική σαντιγί σε μία σακούλα ζαχαροπλαστικής.
7. Για την καραμέλα βουτύρου: Τοποθετούμε ένα κατσαρολάκι σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά. Ρίχνουμε τη ζάχαρη σε δόσεις μέσα. Μόλις λιώσει τελείως η πρώτη δόση, ρίχνουμε και την επόμενη. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και για τις



υπόλοιπες δόσεις. Έπειτα, ρίχνουμε αλάτι μέσα στο κατσαρολάκι και ανακατεύουμε.

8. Στη συνέχεια, αδειάζουμε σε δόσεις την κρέμα γάλακτος μέσα στην καραμέλα και ανακατεύουμε ξανά, μέχρι να απορροφηθεί. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και για τις υπόλοιπες δόσεις.

9. Ύστερα, σβήνουμε τη φωτιά, ρίχνουμε το βούτυρο μέσα στο κατσαρολάκι και ανακατεύουμε, μέχρι να λιώσει. Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα μπολ και αφήνουμε στην άκρη. Αφού κρυώσει, το μεταφέρουμε σε μία σακούλα ζαχαροπλαστικής.

10. Σύνθεση γλυκού: Στολίζουμε το banoffee με τη σαντιγί και την καραμέλα βουτύρου, τρίβουμε λίγη σοκολάτα κουβερτούρα από πάνω, κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.

Παραλλαγή συνταγής από Giorgos Tsoulis