



# BANANA BANOFFEE



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 KUCHENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN MÜRBTIEGBODEN

**200 g** Weissmehl

**100 g** Butter, weich

**1** Ei(er)

**2 EL** Puderzucker

**1 EL** Wasser

**1 Prise(n)** Salz

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**250 ml** Milch

**120 g** Karamellbonbons

**200 g** Banane(n), in Scheiben geschnitten

### ZUM DEKORIEREN

**125** Vollrahm

**30 g** Mandelsplitter

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Mürbteig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten, ausrollen und eine befettete Form damit auslegen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.
3. Für die Füllung: Milch erhitzen und die Karamellbonbons unter ständigem rühren darin schmelzen. Auskühlen lassen.
4. QimiQ glatt rühren, Karamellmasse dazumischen.
5. Bananenscheiben auf dem Mürbteigboden verteilen, die Karamellmasse darüber gießen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Mit geschlagenem Rahm und Mandelsplittern dekorieren.