BANANA BANOFFEE



QimiQ VORTEILE

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





ZUTATEN FÜR 1 KUCHENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN MÜRBTEI	IGBODEN
200 g	Weissmehl
100 g	Butter, weich
1	Ei(er)
2 EL	Puderzucker
1 EL	Wasser
1 Prise(n)	Salz
FÜR DIE FÜLLUNG	

	_		
	2	250	q

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
- 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.