



BANANA BANOFFEE PIE



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 Mehl

100 g Butter, weich

1 Ei(er)

2 EL Staubzucker

1 EL Wasser

1 Prise(n) Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 ml Milch

120 g Karamellbonbons

200 g Banane(n), in Scheiben geschnitten

ZUM DEKORIEREN

125 Schlagobers 36 % Fett

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. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Karamellmasse dazumischen.
5. Bananenscheiben auf dem Mürbteigboden verteilen, die Karamellmasse darüber gießen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Mit geschlagenem Schlagobers und Mandelsplittern dekorieren.