Banoffee Pie mal anders

Es muss nicht immer die klassische Kuchenform sein: Auch wenn der Banoffee Pie mal anders serviert wird, schmeckt er köstlich. In diesem Rezept wird er im Glas angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,4 h



Zutaten

Für den Boden

6 Stk.	Vollkornbutterkekse
2 TL	Butter (geschmolzen)

Für das Karamell

6 Stk.	Datteln (Medjool)
1 TL	Mandelmus
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Prise	Meersalz

Für das Topping

1 Stk.	Banane
0.5 Becher	Schlagobers
	Kakaosplitter (oder Schokospäne zum Garnieren)

Zubereitung

1. Um den Banoffee Pie mal anders zuzubereiten, zunächst die Datteln halbieren, den Kern entfernen und für ca. 4 Stunden in reichlich Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Kekse fein zerbröseln (z.B. im Mixer).

2. Die Kekskrümel mit der zerlassenen Butter vermengen und in Gläser füllen. Gleichmäßig auf dem Boden der Gläser verteilen und leicht andrücken. Im Kühlschrank rasten lassen.

3. Die Datteln aus dem Wasser nehmen (nicht weggießen!) und mit dem Mandelmus, Zitronensaft und Salz vermengen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und ein bisschen Einweichwasser hinzufügen, um eine karamell-artige Konsistenz zu erhalten.

4. Das Karamell auf den Keksböden in den Dessertgläsern verteilen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und auf das Karamell geben.

5. Schlagobers halbsteif schlagen und gleichmäßig auf den Bananen verteilen. Nach Belieben mit Kakao und/oder Schokospänen garnieren und servieren oder bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Wer den Banoffee Pie mal anders machen möchte, aber gerade keine Medjool Datteln zur Hand hat, kann stattdessen auch klassischen Karamell verwenden.