Banoffee Kuchen

Kann denn naschen Sünde sein? Bei dem Banoffee Kuchen kann man sich da nicht so sicher sein, denn dieses Rezept ist eine echte Verführung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h

Zutaten

400 ml	Kondensmilch
260 g	Kekse
80 g	Butter
4 Stk.	Bananen
260 ml	Schlagobers
	Kakaopulver (nach Belieben)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Banoffee Kuchen** Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die ungeöffnete Kondensmilchdose darin ca. 2 Stunden kochen, dabei darauf achten, dass sie stets komplett mit Wasser bedeckt ist. Anschließend abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit einer Teigrolle zu Krümeln zerbröseln. Butter zerlassen und mit den Kekskrümeln vermengen. In einer flachen Auflaufform verteilen und leicht andrücken. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

3. Die zum Toffee gewordene Kondensmilch öffnen und auf den Keksboden gießen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und auf dem Toffee verteilen.

4. Schlagobers steif schlagen, auf den Toffee geben und glattstreichen. Nach Belieben mit

etwas Kakaopulver bestreuen. Wenn möglich, vor dem Servieren einige Stunden rasten lassen.

Tipp

Zum Banoffee Kuchen frisch geschlagenes Schlagobers servieren.