Banoffee-Pie vegan

Dieser Nachtisch darf bei keinem veganen Menü fehlen. Einfach lecker. Das Rezept für Banoffee-Pie vegan wird der Knaller des ganzen Abends.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Foto: Mariko McDonald

Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
50 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
0.5 TL	Zitronenschalen
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)
120 g	Fett (milchfreies)
2 EL	Wasser

Für die Karamell-Creme

250 ml	Sojamilch
130 g	Fett (milchfreies)
350 g	Zucker
170 g	Sojamilchpulver
2 TL	Vanilleextrakt
4 Stk.	Bananen

Für die Kaffee-Creme

1 EL	Ahornsirup
0.5 TL	Vanilleextrakt
2 EL	Kaffee
60 ml	Sojamilch
150 ml	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Für Banoffee-Pie vegan zuerst den Teig herstellen dazu Mehl und Staubzucker in eine große Schüssel sieben und Salz zugeben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die abgeriebene Zitronenschale ebenfalls beigeben und gemeinsam mit dem Streichfett mit den Fingern einkneten. Dies so lange machen, bis sich kleine Streusel bilden. Unter diese nun vorsichtig Wasser mischen, sodass diese zusammenbacken. Je nach Beschaffenheit etwas mehr Wasser zugeben. Den Teig nun mit den Händen zu einer Kugel formen und zugedeckt für 1 Stunde im Kühlschrank lagern. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

2. In dieser Zeit die Förmchen ausfetten und zur Seite stellen. Wenn der Teig aus dem Kühlschrank kommt, diesen auf einer mit Mehl bestäubten Unterlage ausrollen und in die Förmchen geben. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Nun Backpapier auflegen und die Bohnen draufverteilen. Dies nun 10 Minuten im Backofen Blindbacken. Danach die Bohnen und das Papier entfernen und weitere 5 Minuten backen, bis der Rand leicht bräunlich wird und nicht mehr feucht ist. Aus dem Ofen herausnehmen und abkühlen lassen.

3. In dieser Zeit für die Karamell-Creme Sojamilch, milchfreies Streichfett, Zucker, Sojamilchpulver und Vanilleextrakt in einem mittleren Topf vermischen und erhitzen. Wichtig ist hier, das ständige Umrühren, bis der Zucker aufgelöst ist und sich die Creme hell bis goldbraun verfärbt hat. Auch die Creme vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

4. Für die Kaffee-Creme nun Ahornsirup, Kaffee und Vanille mit Sojamilch in eine Schüssel geben. Entweder einen Spritzschutz verwenden oder darauf achten, dass das Gefäß hoch genug ist, dass es beim Vermengen mit dem Stabmixer nicht alles vollspritzt. Während des Mixens mit dem Stabmixer vorsichtig Öl einlaufen lassen, bis eine dickliche Creme entsteht. Auch diese in den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen.

5. Wenn alles gut gekühlt ist, in die Förmchen Karamell-Creme bis zur Hälfte einfüllen. Die Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Auf der Creme verteilen und zum Schluss mit Kaffee-Creme abschließen.

Tipp

Die veganen Banoffee-Pies sehen sehr gut aus, wenn man oben auf Schokoladenstreusel verteilt

oder Schokosauce drüber gibt. Wer auf Alkohol nicht verzichten möchte, kann auch ein wenig Eierlikör drüber geben, das passt gut zum Kaffee und der Banane.