



CIASTO KRÓWKA BANANÓWKA

Banoffee pie bez pieczenia

Proste i pyszne ciasto bez pieczenia Banoffee Pie, z masą krówkową, budyniową, bitą śmietaną i bananami.

SKŁADNIKI / OK. 25 PORCJI

KREM BUDYNIOWY

1 litr mleka

2 żółtka

3 pełne łyżki mąki pszennej

3 pełne łyżki mąki ziemniaczanej

1/2 szklanki cukru

200 g masła

ORAZ

400 g herbatników petit beurre

1 puszka ok. 500 g masy krówkowej

3 - 4 banany

1/4 cytryny

500 ml śmietanki kremówki 36% (b. zimnej)

4 łyżki cukru pudru

PRZYGOTOWANIE

KREM BUDYNIOWY

- Odląć 1 szklankę mleka i dokładnie wymieszać je (np. różgą) z żółtkami, mąką pszenną i ziemniaczaną oraz cukrem.
- Resztę mleka zagotować (dokładnie, aż zacznie kipieć), następnie wlewać do niego mieszankę mleka, mąki i żółtek, jednocześnie energicznie mieszając. Zagotować.
- Po zagotowaniu gotowy budyń odstawić z ognia, przelać do czystej miski i całkowicie ostudzić (na wierzch można położyć folię spożywczą aby nie zrobił się kożuch) - budyń można przygotować wcześniej.
- Miękkie masło ubić mikserem na puszystą masę, następnie, w krótkich odstępach czasu, dodawać budyń ciągle ubijając.

ZŁOŻENIE CIASTA

- Formę **21 cm x 32 cm** wyłożyć papierem do pieczenia. Na dnie ułożyć pierwszą warstwę herbatników. Rozsmarować 1/4 ilości kremu budyniowego, na wierzchu położyć plasterki bananów uprzednio skropione sokiem z cytryny.
- Przykryć kolejną 1/4 ilością masy budyniowej a następnie położyć warstwę herbatników. Rozsmarować masę kajmakową (odłożyć 2

łyżki masy kajmakowej do dekoracji) i znów położyć herbatniki. Na wierzchu posmarować resztą masy budyniowej, przykryć herbatnikami i wstawić do lodówki.

- Ubić zimną śmietankę z cukrem pudrem na sztywno, wyłożyć na cieście i skropić roztopioną odłożoną masą kajmakową. Wstawić do lodówki na kilka godzin.