

## Banoffee taart / Banoffee pie



### De boodschappen

40 gram boter

60 gram boter

200 ml zoete, gecondenseerde melk  
theelepel citroensap

25 gram geschaafde chocola

150 gram havermout/chocola koekjes

60 gram donkerbruine basterdsuiker

3 rijpe bananen, 2 in schijfjes, 1 klein gehakt

225 ml slagroom

### Zo maak een banoffee taart

We beginnen met de bodem, hiervoor heb je een ingevette springvorm van 22cm nodig.

Smelt de boter, verkruimel de koekjes, roer de gesmolten boter erdoor en stamp de bodem stevig aan in de springvorm. Zet de vorm een uur in de ijskast.

### Zo maak je de vulling

Zet de gecondenseerde melk klaar, smelt de boter en roer de suiker erdoor.

Blijf aldoor roeren tot de suiker is opgelost en er geen vet meer naar de oppervlakte komt.

Voeg dan de melk toe en blijf roeren tot de toffee licht van kleur wordt en indikt.

Giet de toffee in de vorm op de koekbodem en zet de vorm in de ijskast.

**Laat de bakvorm minstens een tot acht uur in de ijskast staan, dan kan de toffee-laag harden.**

### Zo maak je de topping

Snij de bananen in schijfjes, schud 1 banaan door citroen, leg 1 banaan op de toffee laag.

Klop de slagroom half stijf en schep er de derde - gehakte - banaan luchtig doorheen.

Strijk de topping glad, steek er de laatste banaanschijfjes in en schaaft chocola over de pie.

**Is dat lekker? Fijne vaderdag!**

## Banoffee taart / Banoffee pie



### Shopping list

40g butter

60g butter

200ml sweet condensed milk

1 teaspoon of lemon juice

25g grated chocolate

150g oaty chocolate biscuits

60g soft dark brown sugar

3 ripe bananas, 2 sliced, 1 chopped

225ml double cream

**A delicious pie, perfect for Father's Day, is the Banoffee pie.** Easy to make with the kids, there is no need for the oven. But do not count calories, you can again come tomorrow;) Cut small portions as this cake is very rich!

### How to make Banoffee pie

We start with the base, you need a greased, 22cm spring form for this.

Melt the butter, crumble the biscuits and stir in melted butter.

Press in the base firmly into the spring-form, place the spring form one hour in the refrigerator.

### How to make the filling

Measure the condensed milk, melt the butter and stir in the sugar.

Keep stirring until the sugar is dissolved and no fat floats to the surface anymore.

Add the milk at this point, keep stirring until it thickens then pour the toffee into the mold.

**Leave the spring-form for at least one up to eight hours in the fridge, so the toffee may set.**

### How to make the topping

**Slice the bananas diagonally, toss one banana in lemon juice, place on banana on the toffee layer.**

Beat the cream in soft peaks, fold chopped banana into the cream then smoothen the topping.

Stick in banana slices, grate chocolate over the pie.

**Isn't that good? Happy Father's Day!**