

# **BANOFFEE Z CZEKOLADĄ**

(BEZ PIECZENIA)

tortownica o śr. 22cm

## Składniki:

### **spód ciasteczkowy**

- 220g ciasteczek owsianych
- 100g rozpuszczonego masła

### **czekoladowy kajmak**

- 300g masy kajmakowej
- 60g gorzkiej czekolady

### **bita śmietana**

- 350ml śmietany kremówki 36%, mocno schłodzonej
- łyżka ksylitolu zmielonego na puder

### **dodatkowo**

- 3-4 banany (twardsze, nie bardzo dojrzałe)
- naturalne kakao do posypania

## Przygotowanie:

Ciasteczka rozgniatamy na pył (ja robię to z blenderze), a następnie mieszamy z masłem. Masę (powinna mieć konsystencję mokrego piasku) wysypujemy na tortownicę wyłożoną od spodu papierem do pieczenia i dokładnie dociskamy, formując wyższe brzegi. Formę wstawiamy do lodówki na godzinę, żeby masa nabrała zwartej konsystencji.

Czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej, a następnie mieszamy z kajmakiem. Gotową masę wykładamy na przygotowany wcześniej spód, wyrównujemy łyżką i całość ponownie wstawiamy do lodówki na godzinę. Po tym czasie na masie układamy pokrojone w plasterki (grubość dowolna, można też ułożyć pokrojone wzdłuż na pół) banany.

Kremówkę ubijamy na sztywno, dodając pod koniec ksylitol (jeśli macie zamiar dłużej przechowywać ciasto i/lub boicie się o bitą śmietanę – można asekuracyjnie dodać np. śmietan-fix). Bitą śmietanę przekładamy od razu na ciasto, a na koniec całość posypujemy gorzkim kakao dla zrównoważenia słodkiego smaku dolnych warstw ciasta.