

Banoffee im Glas



Zutaten

für ca. 4 kleine Gläser

150 g Butterkekse oder (Mandel-)Spekulatius
80 g Feinkristallzucker
2 EL Wasser
80 g Butter
100 ml Schlagobers
1 Prise Salz
1 TL KOTÁNYI Salted Caramel
4-5 große Bananen
ca. 300 ml Schlagobers

für die Deko:

KOTÁNYI Salted Caramel
Mandelblättchen
ev. etwas Karamell



Zubereitung

1. Zucker und Wasser in einer Pfanne unter Rühren erhitzen bis der Zucker aufgelöst ist. Auf mittlerer Hitze karamellisieren lassen, regelmäßig umrühren. Butter und eine Prise Salz mit dazu geben, alles einmal kurz verrühren und so lange bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Masse karamellig-bernsteinfarbig aussieht. Wenn die gewünschte Farbe erreicht ist, 100 ml flüssiges Schlagobers einrühren und bei niedriger Hitze noch etwas einziehen lassen. Zwei Bananen in mitteldünne Scheiben schneiden und in das Karamell geben. Mit KOTÁNYI Salted Caramel würzen, auskühlen lassen.
2. Butterkekse zerbröseln. (Am besten im Mixer/Mühle fein mahlen oder die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz fein zerbröseln).
3. Die restlichen Bananen schälen und in Scheiben schneiden.
4. Schlagobers steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
5. Vier Gläser bereitstellen. Jeweils zwei gehäufte Esslöffel Keksbrösel in die Gläser geben. Darauf die karamellisierten Bananen und etwas Karamell geben. Die frisch geschnittenen Bananen darauf verteilen (1/2 Banane pro Glas). Noch etwas Keksstreusel auf die Bananen geben und das geschlagene Obers aufspritzen. Mit KOTÁNYI MY COFFEE SPICE Salted Caramel, Karamell und gerösteten Mandelblättchen dekorieren.

Tipp: Man kann Butterkekse auch mit Spekulatius ersetzen, dann ist es ein perfektes Dessert für die Weihnachtszeit!