Ricetta: **Banoffee pie**

Author: WWW.MISYA.INFO

La banoffee pie è un dolce inglese a base di banana, mou e panna poggiati su uno strato di biscotti sbriciolati e burro. Il nome banoffee è formato dall'unione delle parole "banana" + "toffee" ed è un tripudio di bontà. Onestamente io non sono un'amante dei dolci con la banana, ma adoro il mou ed è per questo che ho messo la banoffi pie nella lista dei dolci internazionali da provare e devo dire che mi è piaciuta tantissimo. Questo we io e ivano abbiamo portato elisa sulla spiaggia e ha messo per la prima volta i piedini nell'acqua di mare, e' stata felicissima, sgambettava e sorrideva, e ora non vedo l'ora che arrivi l'estate per poterla portare al mare, so già che le piacerà da matti. Dopo aver trascorso due giorni all'aria aperta vicino al mare oggi mi sento in gabbia al pensiero di dovermi mettere dietro ad una scrivania e penso sia lo stesso per molte di voi quindi questa banoffee pie cade a pennello per portare un po' di buonumore. Un bacio a chi passa di qui :+

Ingredienti per per uno stampo da 26 cm:
300 gr di biscotti digestive
120 gr di burro
350 ml di latte condensato
3 banane
350 ml di panna da montare
scaglie di cioccolato

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 2 ore e 30 min
Tempo totale: 3 ore + 2 ore in frigo
Procedimento per preparare la Banoffee pie

Innanzitutto per ottenere il mou dovrete far bollire una lattina di latte condensato in una pentola con acqua per 2 ore e mezza.
Controllate di tanto in tanto che ci sia sempre dell'acqua a ricoprire la lattina.
Togliete quindi la lattina dall'acqua e lasciatela raffreddare, aprite la lattina e otterrete così la crema mou

Tritate i biscotti, metteteli in una ciotola ed incorporatevi il burro fuso.

Amalgamate bene il tutto quindi versate i biscotti in uno stampo per crostate.Ricoprite la base e i bordi dello stampo livellando il più possibile.

Fate riposare in frigo una mezz'ora quindi spalmate la base della banoffee di mou livellandolo bene con una spatola.

Tagliate le banane a rondelle e disponetele sullo strato di toffee

Montate la panna ben fredda di frigo e con essa ricoprire il tutto

Guarnire la banoffee pie con rondelle di banane, toffee e scagliette di cioccolato.Mettere in frigo e far riposare la torta per almeno 2 ore prima di servirla.

Tagliare a fette la banoffee pie e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO