



Σοκολατένιο banoffee

- Μερίδες: 8-10
- Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά
- Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά
- Χρόνος αναμονής: 12 ώρες
- Σκεύος: ταρτιέρα ή πυρίμαχο σκεύος διαμέτρου 24εκ.

Υλικά για την βάση

- 300 γρ. μπισκότα τύπου digestive, αλεσμένα
- 120 γρ. βούτυρο αγελάδος, λιωμένο

Υλικά για την σοκολατένια κρέμα

- 130 γρ. ζάχαρη
- 30 γρ. κορν φλάουρ
- ½ κ.γ. αλάτι
- 4 κρόκοι αυγών
- 650 ml φρέσκο γάλα
- [180 γρ. κουβερτούρα Nestlé Dessert 65% Κακάο](#)
- 30 γρ. βούτυρο αγελάδος
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Επιλέον υλικά

- [200 γρ. καραμέλα γάλακτος \(Dulce de Leche\)](#)
- 2 μπανάνες, σε φέτες
- σαντιγί
- 20 γρ. Nestlé Dessert 65% Κακάο, για το σερβίρισμα

Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε την βάση. Σε μπολ ανακατεύουμε τα αλεσμένα μπισκότα με το λιωμένο βούτυρο, μέχρι να σχηματιστεί τριφτή ζύμη.

2) Πιέζουμε καλά το μείγμα στον πάτο και τα τοιχώματα βουτυρωμένης ταρτιέρας ή πυρίμαχου σκεύους. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους



190°C στον αέρα για περίπου 10 λεπτά μέχρι να πάρει λίγο χρώμα. Αφήνουμε να κρυσώσει όσο ετοιμάζουμε τα υπόλοιπα.

4) Ετοιμάζουμε την σοκολατένια κρέμα. Τεμαχίζουμε τα 180 γρ. κουβερτούρα [Nestlé Dessert 65% Κακάο](#) σε μικρά κομματάκια, κρατάμε τα 20 γρ. για το σερβίρισμα και αφήνουμε στην άκρη.

5) Σε κατσαρόλα ανακατεύουμε την ζάχαρη, το κορν φλάουρ και το αλάτι. Χτυπάμε τους κρόκους αυγών μέσα στο γάλα και ρίχνουμε το μείγμα στην κατσαρόλα, ανακατεύοντας με σύρμα μέχρι να έχουμε ομογενοποιημένο μείγμα.

6) Βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και σιγοβράζουμε ανακατεύοντας συνέχεια, για περίπου 7-8 λεπτά μέχρι να πήξει το μείγμα. Αποσύρουμε από την φωτιά και προσθέτουμε την τεμαχισμένη κουβερτούρα [Nestlé Dessert 65% Κακάο](#), το βούτυρο και το εκχύλισμα βανίλιας, ανακατεύοντας μέχρι να έχουμε λείο μείγμα.

7) Ρίχνουμε την σοκολατένια κρέμα πάνω στην ψημένη βάση, ισιώνουμε με σπάτουλα και βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες.

8) Απλώνουμε πάνω από την σοκολατένια κρέμα την καραμέλα γάλακτος. Συνεχίζουμε τοποθετώντας ομοιόμορφα τις φέτες μπανάνας και από πάνω βάζουμε μεγάλες κουταλιές σαντιγί. Τις απλώνουμε με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.

9) Τρίβουμε με τρίφτη τα 20 γρ. [Nestlé Dessert 65% Κακάο](#) που κρατήσαμε στην άκρη και βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 10 ώρες μέχρι το σερβίρισμα.

#FeedYourDreams,

Anna