

## Ingrediënten

1 blikje gecondenseerde melk (400 gr. te vinden bij o.a. AH en C1000) 150 gram Verkade digestive biscuitjes (je kan ook chocolade digestives gebruiken) 75 gram boter 5 grote bananen 400 ml slagroom 8 theelepels poedersuiker 2 zakjes klopvast (dr. oetker) eventueel donker chocolade om over de taart te raspen

**Tijd:** > 1 uur

**Keuken:** Engels

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Banoffee Pie

Het is een typische engelse taart die in 1972 in het restaurant The Hungry Monk bedacht is. Inmiddels is het over de hele wereld een populaire taart, vooral in Australië . In 1994 gingen de amerikanen deze taart in de supermarkten verkopen als typische Amerikaanse taart. Toen Nigel Mackenzie (de eigenaar van The Hungry Monk) dit hoorde loofde hij een prijs uit van 10.000 pond voor de persoon die een gepubliceerde versie van het recept van voor 1972 kon overleggen. Het recept is in 2 kookboeken van The Hungry Monk gepubliceerd en wel in The Deeper Secrets of the Hungry Monk in 1974 en in In Heaven with the Hungry Monk (1997). Dit is het recept dat er door de originele bedenkers gebruikt wordt:

<http://www.hungrymonk.co.uk/pages/banoffi.htm>

## Hulpmiddelen

Pan: iets om de koekjes te verkruimelen;pannetje; taartvorm; mixer

## Vorbereiding

Zet het blikje gecondenseerde melk in een pan met water en kook het 3,5 uur, zorg dat het blikje constant onder water blijft anders kan het uit elkaar klappen! Laat het nu afkoelen. De melk is nu in karamel veranderd! Je kunt ook meerdere blikjes tegelijk doen, ze blijven tijden goed (ik heb de Slowcooker gebruikt en heb het blikje 9 uur op low daarin laten staan). Doe de biscuitjes in een ziploc of diepvrieszak en verkruimel ze met een deegroller of iets dergelijks. Smelt de boter in een pannetje en doe de kruimels erbij. Verdeel dit mengsel gelijkmatig over een ingevette taartvorm, het mooiste is een echte pie-vorm. Laat de bodem minimaal 30 minuten opstijven in de koelkast.

## Bereidingswijze

Smeer de gehele inhoud van het blikje uit over de taartbodem. Schil de bananen, snij ze in plakjes en verspreid ze over de bodem. Klop de slagroom bijna stijf, voeg dan de poedersuiker en de klopvast toe en klop stijf. Door de poedersuiker en de klopvast zal de slagroom niet snel inzakken of waterig worden, na drie dagen ziet het er nog perfect uit. Bedek de pie met slagroom en rasp er eventueel nog wat chocolade overheen.

