



## Banoffiffee Pie

Eine unschlagbare Kombination: Toffifee trifft auf Butterkekse, Karamellcreme, Bananen und Sahne und verbindet sich zu einem himmlischen Banoffiffee!

### Zutaten:

#### für ??? Portionen:

- 250 g Butterkekse
- 10 g Butter zum Einfetten der Form
- 100 g Butter
- 2 Dosen (je 200 ml) gezuckerte Kondensmilch
- 2 Bananen
- 400 ml Sahne
- 10 Toffifee, gehackt

#### Deko:

- 15 Toffifee
- Schokoladensplitter
- Karamellsauce

### Und so geht's:

1. Die Kekse mit einem Mixer zerbröseln.
2. Eine Springform mit ein bisschen Butter einfetten und die Keksbrösel hineingeben.
3. 100 g Butter schmelzen.
4. Die Kekse und die Butter mit den Händen verkneten und gut in die Form drücken.
5. Anschließend den Keksboden in den Kühlschrank stellen.
6. 2/3 der Karamellsauce auf dem Keksboden verteilen.
7. Die Bananen in Scheiben schneiden und auf der Karamellsauce verteilen.
8. Die Toffifee klein hacken und auf den Bananen verteilen.
9. Jetzt nur noch die geschlagene Sahne über den Toffifee verteilen und den Kuchen für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen.
10. Anschließend mit Toffifee, Schokoladensplittern und Karamellsauce dekorieren.

