*BANOFFEE-*PIRUKAS

Koostisosad:

4 sl rafineerimata peensuhkrut

4 küpset banaani

100 ml väherahvast piima

1 valmis koogipõhi (u 200 g)

300 ml 48% rõõska koort

1 sl Campi kohvi

100 g tahvel kvaliteetset tumedat šokolaadi (70% kakaosisaldusega), serveerimiseks

Valmistamine:

Aja keskmise suurusega praepann pliidil hästi kuumaks. Pane pannile 4 kuhjaga supilusikatäit rafineerimata suhkrut ja raputa, et suhkur kataks panni ühtlaselt. Kuni suhkur pannil sulab, koori 2 banaani ja püreesta kannmikseris koos 100 ml piimaga - saad smuuti konsistentsiga segu. Kalluta praepanni ettevaatlikult, et suhkur kenasti sulaks. Kui suhkur on kuldne ja mullitab, kalla peale banaanisegu. Ära pannil olevat karamelli mingil juhul puutu – see on väga tuline ja võib tekitada ränki põletusi. Sega 1-2 minutit pidevalt, et ained põhja külge kinni ei jääks, ja kui segu on tumekuldne, kalla see koogipõhjale. Määri lusikaga ühtlaselt laiali, tõsta koogipõhi ettevaatlikult vaagnale või taldrikule ja pista paariks minutiks sügavkülma jahtuma. Klopi rõõskkoor suures kausis hästi kõvaks vahuks. Lisa ettevaatlikult üks supilusikatäis Campi kohvi ja sega üsna kergelt, nii et jääks marmorjas efekt. Koori kaks ülejäänud banaani ja lõika nurga all hästi õhukesteks viiludeks. Võta koogipõhi sügavkülmast ja kata banaani viiludega. Määri vahustatud koor spaatliga kõige peale. Kraabi peale mõned tumeda šokolaadi laastukesed ja pista serveerimiseni tagasi sügavkülma.