Banoffee pie

Ingrediënten

1 Blik(ken) Gecondenseerde melk
200 g Maria biscuit
100 g Witte chocolade
160 g Boter (ongezouten roomboter)
2 Banaan
100 ml Verse slagroom (onbereid)
2 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
50 g Pure chocolade

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Pan
Keukenmachine
Steelpan
Lepel
2 Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Begin met het maken van je dulce de leche. Dit doe je liefst een dag van tevoren. Leg het nog gesloten **blik gecondenseerde melk** in een pan met water en zorg dat het blikje helemaal onder water staat. Laat dit ongeveer 2 uur op een laag vuurtje pruttelen, niet koken! Hierna laat je het blikje afkoelen.

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapiertje.

2. Maak een chocoladekoekbodem

Verkruimel de **koekjes (200 g)** en de **witte chocolade (100 g)** in de keukenmachine of sla er stevig op met een deegroller.

Smelt de **boter (160 g)** in een pannetje. Neem hierna de pan van het vuur en voeg de koek- en chocoladekruimels toe.

Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk gelijkmatig aan. Dit werkt het beste met de achterkant van een lepel!

Zet de springvorm met de koekbodem in de vriezer tot de bodem stevig is geworden.

3. Banoffee pie-vulling

Als de gecondenseerde melk is afgekoeld mag de inmiddels stevige bodem, royaal besmeerd worden met de dulce de leche.

Bedek de dulce de leche met in plakjes gesneden **banaan (2 bananen)**.

Roer de **mascarpone** met een lepel zacht in een kom.

Sla of klop in een andere kom de **slagroom (100 ml)** met de **suiker (2 el)** lobbig. Meng de slagroom beetje voor beetje met de mascarpone en schep deze op de banaan.

Rasp of schaaf de **pure chocolade (50 g)** en verdeel deze over de taart.