

עוגת באנופי בננה טופי



אם עוד לא הכרתם, היכוננו להתמכר - בנופי טופי בננה!
בנופי הינו קינוח מפנק העשוי בננות, שמנת וטופי המבושל מחלב
מרוכז או ריבת חלב. בסיס הפאי אפוי או עשוי קרמבל ביסקוויטים
וחמאה. אנחנו לקחנו את זה צעד אחד קדימה עם השדרוג המושלם:
כדור גלידת בננה טופי שישמח את כולם יופי יופי

מרכיבים

- 500 גרם ביסקוויטים
- 250 גרם חמאה מומסת
- מיכל ריבת חלב
- 4 בננות בשלות
- מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)

ההכנה

- מפוררים את חבילת הביסקוויטים, מערבבים בקערה את פירורי הביסקוויטים והחמאה עד לקבלת תערובת פירורית לחה. מהדקים בשכבה דקה לתבנית ומעבירים לצינון למשך רבע שעה.
- מעבירים את ריבת החלב לקערה ומחממים, יוצקים את הקרמל על גבי הבסיס
- חותכים את הבננות לפרוסות של $1/2$ ס"מ ומסדרים על שכבת הקרמל.
- מקציפים את השמנת המתוקה עם הסוכר לקצפת יציבה ומכסים את כל התבנית.
- שומרים בקירור כשלוש שעות לפני ההגשה.
- מוסיפים כדור גלידת קרמיסימו "בננה טופי" ומגישים