



## JERNEJ KITCHEN

### BANOFFEE PITA

*Banoffee Pita je nebeško dobra in enostavna. Plasti maslenega testa za pite, dulce de leche, banan, graham piškotov, stepene smetane in čokolade.*

ZA	10	OSEB (PEKAČ ZA TORTE / PITE 24 CM)
PRIPRAVA:	30	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
POČITEK:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	120	MINUT

#### BANOFFEE PITA

##### Testo za pite

800 g kondenziranega mleka ali dulce de leche

50 g graham oz. polnozrnati piškoti

8 banan

400 g sladke smetane

1/2 vanilijevega stroka (semena)

20 g čokolade za kuhanje / temne čokolade

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

24 cm model za pite

papir za peko

pekač

živilska folija

skleda

električni mešalnik

#### TESTO ZA PITE

V modelu za pite premera 24 cm spečemo krhko testo za pito. V kolikor boste uporabili najin recept, preprosto kliknite na sestavino na levi strani "testo za pite" in sledite navodilom. Testo za pito lahko predhodno spečete kar nekaj dni vnaprej.

#### DOMAČ DULCE DE LECHE (POLJUBNO)

Dan pred pripravo pite: Poljubno lahko pripravimo domač Dulce de Leche. Iz pločevink kondenziranega mleka odstranimo vse etikete. (Ponavadi je v majhni pločevinki 397g kondenziranega mleka, tako da potrebujemo dve pločevinki). Zaprti pločevinki damo v večji lonec, napolnjen z vodo. Voda naj popolnoma prekriva pločevinke, oziroma naj bo v loncu dovolj vode, da bo ta 2 centimetra nad pločevinkama. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo 4 - 5 ur (rahlo vretje). Vsako uro preverimo nivo vode in v kolikor nivo ni enak kot pred kuhanjem, dolijemo vročo vodo. Po 4 - 5 urah kuhanja ugasnemo ogenj in pustimo, da se pločevinki in voda popolnoma ohladita. Nikakor ne odpiramo vročih pločevink. Ohlajene pločevinke hranimo v hladilniku vsaj mesec dni, tako da lahko dulce de leche pripravimo vnaprej.

#### NASVET

[Uporabite pa lahko seveda tudi dulce de leche iz trgovine, v kolikor imate kakšnega, ki ga obožujete.](#)

#### SPEČEMO BANANE

Pečico ogrejemo na 180 °C. Na pekač obložen s papirjem za peko damo 4 neolupljene banane. Pekač postavimo v pečico in pečemo 20 minut pri 180 °C. Pečene banane vzamemo iz pečice in jih ohladimo na sobno temperaturo. Vse banane (tako

pečene, kot sveže) narežemo na 0,5 cm debele rezine.

### TESTO

Četrtno dulce de leche (200g) razporedimo po pečenem in ohlajenem testu za pite. V multipraktiku ali v plastični vrečki z valjarjem drobno zdrobimo graham piškote. Te razporedimo po dulce de leche.

### BANOFFEE PITA

Po graham piškotih v krogu izmenično položimo pečene in sveže rezine banane, tako da pokrijemo celotno površino pite. Banane z dlanjo ali lopatico potisnemo ob pito. Po bananah razporedimo preostalo količino dulce de leche, da prekrijemo vse banane. Pokrijemo z živilsko folijo in postavimo v hladilnik za vsaj 2 uri (ali čez noč) ali pa v zamrzovalnik za vsaj 1 uro. Ta pita mora biti ves čas v hladilniku, saj je dulce de leche rahlo tekoč in zahteva nižjo temperaturo, da ne steče. Dulce de leche ne bo nikoli čisto čvrst.

### POSTREŽEMO

Preden pito postrežemo stepemo sladko smetano z vanilijevimi semeni, do čvrstih vrhov. Postavimo v hladilnik do uporabe. Tik preden pito postrežemo hladno iz hladilnika, po vrhu razporedimo sladko smetano in nstrgano čokolado. Razrežemo na poljubne rezine in postrežemo. Pito vedno hranimo v hladilniku in je najboljša še isti dan. Hranimo v hladilniku 1 dan.