



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.