

Jamie Oliver | Schnelle Bananen-Toffee-Torte

Zutaten für 8 – 10 Personen:

- 1 süßer Mürbeteigboden, Fertigprodukt, ca. 200 g
- 4 reife Bananen
- 4 gehäufte EL feiner Zucker
- 1 EL Kaffee-Sirup
- 100 ml fettarme Milch
- 300 g Sahne
- 100 g Bitterschokolade (70% Kakaoanteil), zum Raspeln

Zubereitung:

Eine mittelgroße Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Den Zucker einstreuen, durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen und schmelzen lassen.

2 Bananen schälen und mit der Milch im Standmixer pürieren. Die Pfanne ab und zu leicht neigen, damit der Zucker zerläuft und restlos schmilzt. Sobald er zu goldgelbem Karamell gekocht ist und Blasen wirft, die Bananen-Milch unter Rühren zugießen. Dabei aber vorsichtig sein, da der Karamell sehr heiß ist. 1 – 2 Minuten weiterrühren, damit nichts ansetzt, bis die Mischung goldbraun ist. Auf den Teigboden gießen, gleichmäßig verstreichen und zum Abkühlen ins Gefrierfach stellen.

Die Sahne in einer großen Rührschüssel steif schlagen. Den Kaffee-Sirup nur leicht unterziehen. Es soll ein Marmoreffekt entstehen. Die restlichen 2 Bananen schälen und schräg in Scheiben schneiden. Den Teigboden aus dem Gefrierfach nehmen und mit den Bananen belegen. Mit einem Teigschaber die Sahne darauf häufen und vorsichtig verstreichen.

Mit geraspelter Schokolade dekorieren und bis zum Servieren wieder ins Gefrierfach stellen.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamies 30 Minuten Menüs