

# Banoffee

**Počet porcí:** 6

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Dáme si vařit kondenzované mléko v plechovce do vody. Vaříme 2 hodiny. Sušenky rozmixujeme na drť a smícháme je s rozpuštěným máslem. Hmotu nasypeme do koláčové formy a rovnoměrně upěchujeme. Banány oloupeme a nakrájíme na kolečka. Sladkou smetanu vyšleháme do tuhé šlehačky. Sušenkový základ posypeme skořicí a naskládáme na něj nakrájené banány. Na vrstvu banánů rozetřeme karamelizované kondenzované mléko a na vrstvu karamelu rozetřeme tuhou šlehačku. Na závěr koláč posypeme nastrouhanou hořkou čokoládou.

## Ingredience

- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 75 g
- **Banán** - 300 g
- **Zahuštěné slazené mléko 397 g Milmoo** - 300 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Gullón Digestive - Sušenky bez lepku 150 g** - 150 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 80 g

