Rezept

Mini-Banoffees

Ein Rezept von Mini-Banoffees, am 28.04.2024

Zutaten

175 g	Mehl
50 g	Puderzucker
1	Eigelb
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
2	Bananen
3 EL	Schokoraspel
1 Prise	Salz
100 g	Butter
	Butter für die Form
20 g	Butter
250 g	Sahne
2 TL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Mini-Muffinform mit 24 Mulden | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Aus Mehl, Salz, Puderzucker, Butter und Eigelb einen Teig kneten. Die Muffinmulden fetten. Teig halbieren und zu 2 Rollen formen und diese in je 12 Stücke schneiden. Teigstücke flach drücken und die Mulden damit auskleiden. Die Muffinform 20-30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Für die Füllung in einem Topf den Zucker mit 2 EL kaltem Wasser schmelzen, bei stärkerer Hitze ohne Rühren zu einem hellen Karamell kochen. Vom Herd nehmen. Butter, Salz und 50 g Sahne unterrühren. Es soll eine weiche Karamellcreme entstehen. Beiseitestellen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

3. Die Form aus dem Kühlschrank nehmen. Die Teigböden »igeln«; in ca. 15 Min. im heißen Ofen (Mitte) goldbraun und knusprig backen. Etwas abkühlen lassen, aus den Mulden nehmen und auskühlen lassen. Den Boden jedes Tarteletts mit etwa 1 TL Karamellsauce bestreichen.

4. Die restliche Sahne steif schlagen. 1 Banane schälen und klein würfeln. Die Bananenstückchen, 1 TL Zitronensaft und 2 EL Schokoraspel unter die Schlagsahne heben. Die Bananensahne auf die Törtchen verteilen.

5. Die zweite Banane schälen und in 24 Scheiben schneiden; sofort mit restlichem Zitronensaft bestreichen. Jedes Törtchen mit je 1 Bananenscheibe und restlichen Schokoraspeln garnieren. Sofort servieren.