

## Rezept

# Mini Banoffee Pies

Ein Rezept von Mini Banoffee Pies, am 04.10.2023

## Zutaten

|                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| <b>200 g</b> Vollkorn-Butterkekse | <b>125 g</b> Butter             |
| <b>3</b> Bananen                  | <b>2 EL</b> Zitronensaft        |
| <b>200 ml</b> Sahne               | <b>2 Päckchen</b> Vanillezucker |
| <b>200 g</b> Schmand              | <b>400 g</b> Karamellsauce      |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 592 kcal, 33 g F, 5 g EW, 68 g KH

## Zubereitung

1. Aus dem Backpapier kleine Kreise ausschneiden, sodass sie auf die Böden der Tarteförmchen passen. Mit etwas Butter am Boden der Förmchen fixieren und auch die Ränder gut einfetten.
2. Butter schmelzen. Vollkorn-Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Kekskrümel mit der Butter vermengen und auf die Tarteförmchen verteilen. Etwas am Boden festdrücken und vorsichtig auch am Rand hochziehen und andrücken. Für mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Bananen in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Sahne mit einem Päckchen Vanillezucker steif schlagen.
4. Schmand ebenfalls mit einem Päckchen Vanillezucker aufschlagen und mit der Sahne verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
5. Tarteböden mit Karamellsauce bestreichen (noch etwas für die Deko übrig lassen) und mit Bananenscheiben belegen. Die Sahne-Schmand-Masse in Tupfen auf die Tartes spritzen. Übrige Karamellsauce mit einem Löffel auf die Banoffee Pies träufeln.