



Banoffee kook

Kerge ja magus nauding, mis valmib kiiresti!



45-60 MIN

1 pakk muretaigent
2 keskmist banaani
200 ml vahukoort
1 tl suhkrut
0,5 tl vaniljesuhkrut
Tumedat šokolaadi kaunistamiseks

Karamellikaste

100 g pehmet pruuni suhkrut
125 g kohvikooort
50 g külma kuubikuteks hakitud võid
Näpuotsaga soola

1. Määri koogivorm võiga ja kata koogivorm muretaignaga ning tee taignasse kahvliga väikesed augud.
2. Tõsta muretaigen külmkappi 10-15 minutiks, et taignapõhi tuleks küpsetades krõbedam (taigent mudides muutub see soojaks ning küpsetades ei taha krõbedaks muutuda).
3. Tõsta muretaigen 180 kraadi juures ahju 15 minutiks või kuni taigen on kuldpruun.
4. Karamellikastme tegemiseks vala 100 g pehmet pruuni suhkrut potti ning lase suhkrul soojeneda.
5. Lisa näpuotsaga soola ja 125 g kohvikooort pidevalt segades ja tõsta kuumust ning kuumuta kuni keemiseni.
6. Kui hakkas keema siis lase temperatuur alla ja sega 5 minutit, et kaste pakseneks.
7. Kui temperatuur on alanenud lisa 50 g võid ja sega kuni kaste on ühtlane ning tõsta pliidilt maha.
8. Pane potile kaas peale ja lase kastmel maha jahtuda.
9. Lõika 2 keskmist banaani kuni 1 cm paksusteks ratasteks.
10. Laota banaani rattad jahtunud muretaigna peale.
11. Vala väikse joana karamellikastet banaanide peale (sellest kogusest võib kastet järgi jääda, liiga palju ei tasu panna, et soo voolab).
12. Vahusta 200 ml vahukoort 1 tl suhkruga ja 0,5 tl vaniljesuhkruga kohevaks.
13. Tõsta vahukoor lusikaga banaanide ja kastme peale, et vahukoor jääks kohevalt.
14. Riivi jämeda riiviga tume šokolaad koogile kaunistamiseks peale.

Retsept: [Retseptisahtel](#).