

# BANOFFIFEE

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	Reichlich	Kaltes Wasser	In einen breiten Kochtopf füllen, zum Kochen bringen und auf mittlere Hitze zurückschalten.
2	400 ml	Gezuckerte (!) Kondensmilch (Ersatzweise: Ungezuckerte Kondensmilch mit 250 g Zucker)	Vorsichtig in das heiße Wasser stellen und 2 Stunden bei geöffnetem Deckel köcheln lassen. Gelegentlich Wasser zufügen. Kurz vor Ende der Kochzeit:
3	2 Pkch	Weißer Gelatine	Nach Packungsaufschrift einweichen und auflösen. Die Kondensmilchdosen erst dann öffnen, wenn die Gelatine gebrauchsfertig ist.
4	5	Bananen	Schälen und in nicht zu feine Stücke schneiden.
5	Alle	Kondensmilchdosen	Mit Hilfe eines Dosenöffners öffnen und den Inhalt in eine Rührschüssel füllen.
6	3-4 EL	Karamellisierte Kondensmilch	Zu der aufgelösten Gelatine geben, um einen Temperatureausgleich zu schaffen.
7	Die ganze	Gelatine-mischung	In die Rührschüssel geben und alles zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
8	1 Packung	Fertig gekauften „Wiener Boden“	Öffnen, den unteren Boden vorsichtig ablösen und auf eine Servierplatte stellen.
9	Die Hälfte der	Bananenstücke	Auf dem unteren Boden verteilen und
10	Ein Drittel der	Gelatinecreme	Gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Den zweiten Tortenboden auf die Creme setzen.
11	Die restlichen	Bananenstücke	Auf dem zweiten Boden verteilen und
12	Die gut die Hälfte der restlichen	Karamellcreme	Darauf verteilen. Glatt streichen und den letzten Tortenboden auf die Creme setzen.
13	Die restliche	Creme	Auf dem Tortendeckel glatt streichen. Torte evtl. noch mit Sahnerosetten und gehackten Pistazienkernen verzieren.

TIP: Für die Festtagsvariante kann noch 300 ml Sahne steif geschlagen und auf der Creme des Tortendeckel glatt gestrichen werden.