

Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

Burro

Toffee cream

Banane

Panna fresca da montare

Preparazione

Tritare al mixer i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena.

Incorporare ai biscotti il burro fuso, e amalgamarli bene fino a compattarli.

Mettere della carta pellicola sul fondo dello stampo che utilizzerete, e versare i biscotti sbriciolati, ricoprire bene sia il fondo che i bordi, livellandoli il più possibile.

La procedura è la stessa della base della cheesecake.

Fare riposare e rassodare in frigo per circa 1 ora, quindi ammorbidire la toffee cream, si puo’ fare sia al microonde che a bagnomaria e spalmarla su tutta la superficie della torta.

Tenere ancora in frigo per rassodare.

Montare la panna fredda di frigo, e iniziare ad assemblare il dolce.

Tagliare a fettine le banane e disporle su tutta la superficie del dolce, sopra la toffee cream, ricoprire il tutto con la panna montata, guarnire con altre fettine di banane e decorare con un ciuffetto di panna e della colata di crema toffee.

http://plastersandpies.blogspot.it/2013/01/mini-banoffee-pie.html