Krustader med karamellkrem og banan (Banoffee Pie-krustader)



Ingredienser

♥ 24 krustader

Fyll:
♥ 200 g dulce de leche (en halv boks, se tips)
♥ 2 bananer (se tips)
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 30 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Se tipsfeltet nedenfor hvis du vil bruke **hjemmelaget Dulce de leche**.

Sett krustadene på et fat.

Fyll karamellkremen i en sprøytepose. Sprøyt karamellkrem i hver av krustadene.

Legg bananskiver oppå karamellkremen.

Pisk kremfløte til krem og ha i en sprøytepose med stjernetipp.

Sprøyt kremtopper på hver av krustadene. Riv over litt kokesjokolade til pynt.

Serveres straks.

Tips

♥ Hvis du vil bruke hjemmelaget Dulce de leche, kan du følge oppskriften **HER**. Kort fortalt har du en uåpnet hermetikkboks med søtet, kondensert melk i en kjele med vann slik at vannet dekker boksen. La småkoke i 3–4 timer. Når du da åpner boksen, vil det åpenbare seg en deilig, lysebrun karamellkrem.

♥ Det er ikke så lett å få tak i ferdigkjøpt Dulce de leche i Norge. Jeg brukte her denne varianten kjøpt i en internasjonal matbutikk på Grønland i Oslo. Jeg pleier dessuten å kjøpe med meg Dulce de leche når jeg er i utlandet (men husk at boksene ikke kan tas med i håndbagasjen). Det går også an å bruke norsk HaPå, selv om smaken ikke er helt den samme.

♥ Bruk medium store bananer, slik at bananskivene blir på omtrent samme størrelse i diameter som krustadene. Bananene har best smak om de er godt modne.

♥ Krustader er små, sprø terter som kan fylles med masse forskjellig godt. For flere forslag til fylte krustader, se **HER**.

♥ Krustader fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker i litt ulike varianter. Jeg har kjøpt de jeg har brukt her hos Meny.

♥ Krustadene bør fylles så tett opp til servering som mulig slik at de er mest mulig sprø. Etter at de har stått en stund, vil de mykne litt av fyllet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krustader-med-karamellkrem-og-banan-banoffee-pie-krustader