

***Banoffee Pie* ehk pekanipirukas**

Põhi:

260 g muredaid küpsiseid
60 g pekanipähkleid
1 1/2 dl sulatatud võid

Täidis:

1 purk keedetud kondenspiima
3-4 banaani
3 1/2 dl vahukoort
1 tl lahustuva kohvi pulbrit

Kaunistuseks:

60 g pekanipähkleid

1. Peenesta küpsised ja pähklid köögikombainis. Sulata või ja sega see küpsisepuru hulka.

2. Kata 24 cm läbimõõduga vormi põhi küpsetuspaberiga. Vajuta purusegu vormi põhjale ja külgedele u 3 cm kõrguselt. Pane vorm hetkeks külmkappi või sügavkülma.

3. Kanna keedetud kondenspiim küpsisepõhja peale.

4. Lõika banaanid õhukesteks viiludeks ja aseta need tihedalt kondenspiima peale.

5. Vahusta koor, maitsesta see lahustuva kohvi pulbriga. Tõsta vahukoor koogile. Kaunista pekanipähklitega.

"102 retsepti kirglikule kokkajale", lk 27