Banoffee lasissa

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 annosta/valmistusaika 10 minuuttia   |  |  | | --- | --- | | 2 dl | kuohukermaa tai valmista kermavaahtoa | | 2 | banaania | | 200 g | vaniljarahkaa | | 1 dl | suolapähkinöitä | | ½ dl | banaanilastuja | | 200 g ( 2 dl) | kinuskikastiketta |  1. Vispaa kerma, jos käytät vispikermaa valmiin kermavaahdon sijasta. Siivuta banaanit. 2. Lusikoi neljän lasin pohjalle kermavaahtoa ja vaniljarahkaa. Lado päälle puolet banaanisiivuista. Ripottele seuraavaksi suolapähkinöitä Murskaa banaanilastuja kämmenessäsi ja ripottele ne pähkinöiden päälle. Valuta sitten kerros kinuskikastiketta. 3. Tee seuraava kerros rahkasta ja kermasta, mutta säästä vielä vähän kermaa viimeistelyyn. Kokoa kerman päälle loput banaaniviipaleet, banaanilastut sekä pähkinöitä ja kinuskikastiketta. 4. Koristele nokareella kermaa, muutamalla pähkinällä ja kinuski kastikkeella. |