


# Banoffee-muffinit

Herkulliset ja helpot banoffee-muffinit.

noin 18 kappaletta

   Vaikeustaso 1

 up to 100 Min.



## Ainekset::

### Taikina:

100 g voita  
1,75 dl sokeria  
3 kpl kananmunaa (koko M/L)  
1 prk kondensoitua maitoa  
3 dl vehnä jauhoja  
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
2 kpl banaania (keskisuurta ja kuutioituna)  
100 g fudgepaloja pieniksi kuutioiksi leikattuna

### Karamelliharso:

1,5 dl sokeria  
0,5 dl vesi  
1,5 tl viinietikkaa (väritöntä talousetikkaa)

### Kuorrutus:

1 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumoussea  
2,5 dl maitoa  
noin 2 rkl Dr. Oetker Toffeeekastiketta (haluamasi määrä)  
noin 1 fudgepaloja (haluamasi määrä koristeeksi)

- 1 Taikina:**  
Vaahdota pehmeä voi ja sokeri pehmeäksi, kermaiseksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen ja vatkaa jokaisen jälkeen vähintään minuutin ajan. Vatkaa sitten maitotiiviste taikinaan. Siivilöi joukkoon puolet vehnä jauhoista sekä leivinjauhe ja sekoita.
- 2** Sekoita loput jauhot sekä banaanikuutiot ja fudge-palat keskenään ja lisää taikinaan sekoittaen. Jaa taikina muffinivuokiin.
- 3 Paista muffineja noin 20-25 minuuttia 200 asteessa (175 asteessa kiertoilmaunissa).** Jäähdytä muffinit ritilän päällä.
- 4 Karamelliharso:**  
Kuumenna vesi ja sokeri kiehuvaan paksupohjaisessa kattilassa. Lisää joukkoon etikka. Keitä tasaisella lämmöllä ilman kantta noin 8 minuuttia tai kunnes seos on hunajankeltaista. Älä sekoita.
- 5** Testaa seoksen valmiutta kastamalla puulusikka ensin kylmään veteen, sitten välittömästi karamelliseokseen ja lopuksi taas kylmään veteen. Karamellin pitäisi halkeilla. Anna seoksen jäähtyä noin minuutin ajan.



- 6 Aseta pöydälle suuri arkki leivinpaperia. Kasta haarukka karamelliseokseen ja vedä nopeasti ohuita nauhoja leivinpaperin poikki niin, että saat aikaan hienoja kuvioita. Jos karamelliseos on liian jäykkää, voit lämmittää sitä hieman.

7 **Kuorrute:**

Valmista kakkumousse pakkauksen ohjeen mukaan sekoittamalla se kevytmaidon joukkoon ja mausta toffeeekastikkeella. Kaada seos pursottimeen ja pursota muffinien päälle. Koristele toffeeekastikkeella, fudge-paloilla ja karamelliharsolla.

