

# Nekeptas banoffee pyragas



## Ingredientai:

450 ml DVARO

grietinėlės

150 g. DVARO sviesto

360 g. sausainių

1 v. š. cukraus pudros

397 g. karamelizuoto

saldinto sutirštinto pieno

2 didelių bananų

20 g. juodojo šokolado

Žiupsnelio druskos

(pasirinktinai)

## GAMYBA:

Karamelizuoto saldinto sutirštinto pieno skardinę įdėkite į šiltą vandenį ir maišydami laukite, kol masė šiek tiek suskystės. Galima įdėti žiupsnelį druskos, jei norisi sūrios karamelės.

## Pagrindas:

Sausinius smulkiai sumalkite maisto smulkintuvu. Į juos įpilkite lydytą sviestą ir gerai išmaišykite. Masė turi panašėti į šlapio smėlio konsistenciją. Jei matote, kad ne visi sausainiai sušlapo, galite įdėti dar šiek tiek sviesto.

Sausiniais išklokite atsegamą torto formą ir stenkitės supresuoti, kad suliptų į vientisą padą. Įdėkite į šaldytuvą 20-čiai minučių.

## Pyragas:

Ant sustingusio pagrindo atsargiai pilkite karamelizuoto saldinto sutirštinto pieno sluoksnį. Tolygiai išdėliokite griežinėliais pjaustytą bananą. Grietinėlę išplakite su cukraus pudra ir pilkite ant bananų sluoksniu. Pabaigoje užtarkuokite juodojo šokolado ir leiskite pyragui atvėsti apie 1 valandą šaldytuve.