

# Μπανόφι στο ποτήρι, από την Ηλιάννα και τις Μαγειρικές Διαδρομές!

Η αγαπημένη μου συνταγή τώρα και σε ποτήρι. Εύκολη, γρήγορη και νόστιμη.

**Σερβίρει:** 4-6 μερίδες

## **Υλικά**

2 – 3 μπανάνες γινωμένες σε φέτες

1 κονσέρβα ζαχαρούχο γάλα καραμελωμένο

1 πακέτο μικρό μπισκότα νταιζέστιβ

250 γρ.κρέμα γάλακτος φυτική η ζωική για ζαχαροπλαστική παγωμένη από το ψυγείο

1 βανίλια κάψουλα

λίγη κουβερτούρα τριμμένη στον τρίφτη ή 1 φακελο σταγόνες σοκολάτας

## **Οδηγίες**

Βράζουμε το κλειστό ζαχαρούχο γάλα όπως γράφω στη συνταγή [εδώ](#) ή αγοράζουμε έτοιμο ζαχαρούχο καραμελωμένο γάλα στα ράφια των σούπερ μάρκετ εκεί που είναι τα κουτιά γάλα.

Τρίβουμε στο μούλτι το μπισκότο. Αν θέλουμε μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και σοκολατένια μπισκότα. Εγώ εμένω στα κλασσικά νταιτζέστιβ.

Χτυπάμε στο μίξερ την κρύα από το ψυγείο φυτική κρέμα γάλακτος η οποία συνήθως έχει και ζάχαρη με τη βανίλια. Αν χρησιμοποιήσετε κάποια άλλη κρέμα για σαντιγί, προσθέστε 2 με 3 κ.σ. άχνη ζάχαρη. Τη χτυπάμε μέχρι η σαντιγί να «στέκεται».

Αφαιρούμε από το μπολ την χτυπημένη σαντιγί και αφήνουμε 3 γεμάτες κουταλιές της σούπας σαντιγί στο μπολ. Ρίχνουμε μέσα στο μπολ και το καραμελωμένο γάλα, το χτυπάμε για ένα λεπτό

ίσα ίσα να αφρατέψει η καραμέλα μας.

Σε κάθε ποτήρι βάζουμε κάτω 2 κ.σ μπισκότο, 2 κ.σ.μείγμα καραμέλας, τρίμμα σοκολάτας, 3-4 λεπτά φετάκια μπανάνας και σαντιγί. Αν θέλουμε και 2η στρώση τότε επαναλαμβάνουμε τα υλικά.

Στολίζουμε με φέτες μπανάνας και τριμμένη σοκολάτα ή σταγόνες σοκολάτας.

## **Λίγα μυστικά ακόμα**

Βέβαια υπάρχει και η σαντιγί σε μπουκάλι σπρέυ στα ψυγεία των σούπερ μάρκετ ή και το γκαρνί που το χτυπάς με το γάλα και γίνεται σαντιγί, εσείς διαλέγεσαι, εγώ βολεύομαι με τη φυτική κρέμα για ζαχαροπλαστική.

Μπορούμε να κάνουμε μία ή 2 στρώσεις, από εσάς εξαρτάται. Με μία στρώση θα βγουν περισσότερες μερίδες.

<https://www.mageirikesdiadromes.gr/recipes/mpanofi-sto-pothri.html>