

Banoffee Cheesecake από την Ντίνα Νικολάου!

Μη βάλετε να ψήσετε μόνο ένα κουτί ζαχαρούχο γάλα. Μπορείτε να γεμίσετε το ταψί με κουτιά και να τα κρατήσετε στο ντουλάπι σας για να έχετε έτοιμη καραμέλα για τα γλυκά σας.

Χρόνος Προετοιμασίας:

30´

Χρόνος Εκτέλεσης:

Ψήσιμο: 50´

Χρόνος Παρασκευής:

Για το καραμελωμένο γάλα, ψήσιμο $1\frac{1}{2}$ – 2 ώρες

Χρόνος Αναμονής:

στο ψυγείο: 2 ώρες

- για 6 άτομα

- Για τη βάση
- 200 γρ. μπισκότα τύπου πτι μπερ
- 60 γρ. μαργαρίνη
- 1 φλιτζάνι καβουρντισμένα φουντούκια
- Για την κρέμα
- 4 αυγά, κατά προτίμηση βιολογικά
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 500 γρ. τυρί κρέμα (τύπου Φιλαδέλφεια)
- 500 γρ. στραγγιστό γιαούρτι
- 2 μπανάνες μεγάλες πολτοποιημένες
- Για τη σάλτσα
- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
- Για το στόλισμα
- 3 μπανάνες
- χυμός από 1/2 λεμόνι, κατά προτίμηση βιολογικό

- Σοκολάτα τριμμένη (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζω το κουτί ζαχαρούχο γάλα (χωρίς να το ανοίξω) σε ταψάκι και το σκεπάζω με αλουμινόχαρτο. Το βάζω σε μεγαλύτερο ταψί και προσθέτω νερό μέχρι το μέσο του ταψιού. Ψήνω στο φούρνο στους 180°C για 1½ με 2 ώρες μέχρι να καραμελώσει.

Πολτοποιώ στο μούλτι τα μπισκότα και τα φουντούκια. Προσθέτω το βούτυρο λιωμένο και ανακατεύω καλά μέχρι να «βραχούν» τα τρίμματα. Βάζω σε ένα ταψάκι, ένα τσέρκι 28 εκ. και απλώνω το μίγμα των μπισκότων. Στρώνω καλά τη βάση με ένα κουτάλι, για να έχει ομοιόμορφο πάχος.

Χτυπάω στο μίξερ τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει το μίγμα. Προσθέτω το τυρί κρέμα και χτυπάω για λίγο ακόμη. Αποσύρω από το μίξερ και προσθέτω το γιαούρτι και τις λιωμένες μπανάνες. Ανακατεύω καλά. Στρώνω την κρέμα πάνω στη βάση του μπισκότου και ψήνω το γλυκό σε μπεν μαρί (βάζω το ταψάκι μέσα σε ένα μεγαλύτερο ταψί, και ρίχνω νερό μέχρι τα $\frac{3}{4}$ του ταψιού) στο φούρνο στους 180°C για 50 λεπτά περίπου. Το αφήνω να κρυώσει και το βάζω στο ψυγείο για 2 ώρες να κρυώσει εντελώς.

Απλώνω το καραμελωμένο γάλα πάνω από το γλυκό. Στρώνω πάνω φετάνια μπανάνας που τα έχω περιχύσει με χυμό λεμονιού. Περιχύνω την υπόλοιπη σάλτσα καραμελωμένου γάλακτος και πασπαλίζω με σοκολάτα τριμμένη.

<http://www.dinanikolaou.gr/recipe/2289&page=0>