



Gefrorener Walnuss-Bananen-Toffee-Pie



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 465 kcal/1816 kJ
Eiweiß: 7,1 g Fett: 26,5 g
Kohlenhydrate: 42,1 g

Zubereitung:

1. Mit dem fertigen Mürbeteig eine metallene Tarteform auslegen und nach Packungsanweisung goldgelb backen. Zum Auskühlen beiseite stellen.
2. In einer Schüssel mit einem Holzlöffel das Vanilleeis, die zerdrückten Bananen, die kalifornischen Walnüsse und die zerteilten Toffee-Bonbons vermischen. In die gebackene Teigform füllen und mindestens 4 Stunden lang ins Gefrierfach geben.
3. Schlagsahne in eine Schüssel geben und aufschlagen. Auf den gefrorenen Kuchen geben und mit einigen Bananenscheiben und Walnusshälften verzieren.

Tipp: Um das Vanilleeis gut verarbeiten zu können, die Eispackung 30 Minuten im Kühlschrank antauen.

Zutaten für 12 Portionen :

- 1 l Vanilleeis
- 350 g zerdrückte, reife Bananen
- 125 g geröstete, gehackte Walnüsse
- 200 g Sahnetooffee-Bonbons, grob gehackt
- 1 fertiger Mürbeteig aus dem Kühlregal oder tiefgefroren
- 250 ml Schlagsahne (mind. 30%)
- 1 Banane
- 12 geröstete kalifornische Walnusshälften