

BANOFEE PIE

Matrix Code CB510 for StartOver.xyz (revised 10 December 2018 by Clinton Callahan)

Use a 35cmx40cm low rimmed oven-shelf baking pan
Serves 12 people (including their Gremlins). Not baked
Can be prepared one day ahead of time and refrigerated.



INGREDIENTS: [German]

2 cans sweetened condensed milk (NOT Nestlé Brand!)
(or 2 cans of already prepared caramelized sweetened condensed milk as in photo)
600 g plain Graham Crackers [Vollkorn Butter Kekse z.B. Hobbitkekse]
400 g melted Salted Butter (or add ½ teaspoon salt)
1,5 kg bio-bananas (weighed with the peels on)
750 ml Whipping Cream [Schlagsahne] whipped stiff with no sweetener added
8 Tablespoons Cacao Powder [Kakaopulver] (or 100g grated dark chocolate)

INSTRUCTIONS:

FIRST: MAKE THE CARAMEL. You can do this even 2 weeks ahead of time.
Boil the 2 unopened cans for 2 hours ahead of time so they can cool. Make sure they stay UNDER the boiling water for the full 2 hours. After the 2 hours of boiling, take them out of the water, hold them with potholders, and shake them, then let them cool. [die ungeöffneten Dosen zwei Stunden mit Wasser bedeckt kochen lassen bis der Inhalt karamelisiert ist, dann schütteln, abkühlen lassen. Inhalt kann gleich oder Wochen später verwendet werden und es gibt in russischen Läden oder Abteilungen auch bereits karamelisierte Kondensmilch zu kaufen.]

WARNING: Be sure the cans are cool before you open them or you may get squirted in the face with a high-pressure jet of hot caramel!! Bad idea.

THEN: MAKE THE CRUST: Crush the Graham Crackers with a rolling pin to fine powder. In a large bowl, mix the Graham Cracker crumbs with the melted butter. Press this into the bottom of the pan and let it cool until it is solid. [Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz (wahlweise auch Wutstock) zu feinen Bröseln bearbeiten. Dann mit der geschmolzenen Butter vermengen und den Teig auf einem Backblech verteilen, gut andrücken und kühl stellen bis der Boden fest ist.]

THEN: SPREAD THE CARAMEL EVENLY ON THE CRUST [Die karamelisierte Kondensmilch auf dem Teigboden verstreichen.]

THEN: PEEL BANANAS; SLICE THEM LONG WISE 1cm THICK AND LAY THEM SIDE BY SIDE ON THE CARAMEL. [Die Bananen werden längst halbiert oder gedrittelt und auf der Karamellcreme verteilt.]

THEN: COVER THE BANANAS WITH UNSWEETENED WHIPPED CREAM. [Die steif geschlagenen Schlagsahne nun gleichmäßig über die Bananen streichen und glattstreichen.]

AT LAST: Use a sieve to evenly sprinkle cacao powder over the cream, and enjoy! [Zum Schluß üppig mit Kakaopulver (durch ein Sieb) bestreuen und genießen!]

