



MORNINGTON · CRESCENT · GREAT · BRITISH · HOME · BAKING



Banoffee Pie (バノフィーパイ)

バノフィーと言う不思議な名前は主な材料のバナナとトフィーから作った言葉です！とてもアメリカらしいものですが、イギリスの南にあるサセックス州にあった「ハングリーマン」と言うレストランで70年代に誕生したお菓子。アメリカのクリームパイのトフィーコーヒーを基にしたレシピだそうです。

6 切れ分

パイ生地:

85g ダイジェスティブのビスケット
40g 無塩バター (溶かしたもの)

トフィーの層:

100g ボイルした缶詰練乳*
25g ブラウンシュガー
30g 無塩バター
0.5g (ひとつまみ) 塩

トッピング:

1本 大きめのバナナ
150g 生クリーム
0.5-1g (ひとつまみ) エスプレッソパウダー
3-5g おろしたチョコ

*安全にボイルする方法:

鍋に小皿を裏返して入れ、その上に練乳の缶を横にして入れる。水をたっぷり入れて、缶がしっかり水の中に入っていることを確認。鍋のフタをし、3時間小皿や缶が大きく動いたりしない程度に優しく沸騰させる。重要なことは、爆発しないように空だきにならないようにすることです。そのために3時間の間に缶が湯からはみ出さないように湯を注ぎ足しましょう。

1. ダイジェスティブのビスケットをフードプロセッサー又はビニール袋とめん棒で砕く。
2. 溶かしたバターを加えて混ぜ、18cm のパイ皿に強く押し入れる。
3. しっかりしているパイ生地のために 160°C のオーブンで 5-10 分焼く。少しホロホロの生地が良ければ、焼かずに冷蔵庫で冷やすだけ。
4. トフィーを作る。ボイルして冷めた練乳とブラウンシュガー、バターと塩を鍋で加熱する。数分軽くブクブクとさせてから、パイ生地の中に流して冷蔵庫で冷やす。

(1-4 番は事前に用意しておいてもいいですが、5-7 番は食べる当日にするのがおすすめです。)

5. バナナをやや薄めにスライスし、4 のトフィーの上にきれいに並べる。
6. エスプレッソパウダーに生クリームに加えて、柔らかい角ができるまで泡立て、バナナの上に乗せる。
7. 最後にチョコをクリームの上にかけて、出来上がり。出来れば食べる前に最低 30 分冷やす。



株式会社 Mornington Crescent (モーニングトン・クレセント)
〒106-0044 東京都港区東麻布 2-1 4-3 カサド並木1 0 1
03-6441-0796 info@mornington-crescent.co.jp

\