

# VERPOORTEN "Schoko-Banane-Toffee"Tassenkuchen mit Punsch

## Zutaten

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Toffeesoße:

125 g Zucker

200 ml Schlagsahne

35 g Butter

Für den Tassenkuchen mit VERPOORTEN PUNSCH:

12 größere, helle Kekse

50 g weiche Butter

einige Prisen Salz

4 Bananen

4 EL VERPOORTEN PUNSCH

2 EL Zucker

Außerdem:

8 Kugeln Schokoladeneis

Haselnuss-Krokant



## Zubereitung

125 g Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Die Schlagsahne zugießen.

35 g Butter zugeben. Karamell unter Rühren bei schwacher Hitze köcheln lassen, solange bis eine dickflüssige Toffeesoße entstanden ist. Soße abkühlen lassen.

Die Kekse zerbröseln, mit 30 g weicher Butter und etwas Salz vermischen. Dann die Mischung auf 4 Gläser (oder Tassen) verteilen und gut andrücken. Die Bananen in Scheiben schneiden. Mit 20 g weicher Butter, dem VERPOORTEN PUNSCH und dem Zucker leicht zerdrücken. Auf die Keksböden füllen. In der Mikrowelle 1 Minute backen. Tassenkuchen etwas abkühlen lassen.

Je 2 Esslöffel Toffeesoße über den Bananen verteilen (restliche Toffeesoße in eine saubere Flasche füllen und verschließen. Sie ist gekühlt ca. 2 Wochen haltbar. Alternativ kann man auch fertige Karamellsoße kaufen und diese verwenden).

Zum Schluß je zwei Kugeln Schokoladeneis auf die Tassenkuchen geben und mit Haselnuss-Krokant bestreuen.

## Leser-Tipp

Yummy: leicht gesalzener Keksboden, darauf stückige Bananen-PUNSCH-Creme (beides gebacken). Als Topping selbst gemachte oder gekaufte Toffeesoße, Schokoladeneis und Haselnuss-Krokant.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN "Schoko-Banane-Toffee"Tassenkuchen mit Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)