

Recept Banoffee taart

Benodigdheden:

- ◆ 250 gr taartbodem en koekjes mix
- ◆ 75 gr bavarois poeder neutraal
- ◆ 300 gr caramel millionairs
- ◆ Klontje boter
- ◆ 4 rijpe bananen
- ◆ Evt. 1 citroen
- ◆ 300 gr Slagroom
- ◆ Decoratie chocolade



Werkwijze:

- ◆ Verwarm de oven voor op 170 °C.
- ◆ Maak het deeg klaar volgens de beschrijving taartbodem en koekjesmix. Gebruik 250gr mix voor 1 taart.
- ◆ Vet de springvorm in. (circa 26 cm.)
- ◆ Rol het deeg uit en vul de vorm.
- ◆ Bak de taartbodem op 170 °C in zo'n 18 a 20 minuten gaar.
- ◆ Haal na het bakken direct de vorm van de taartbodem en laat de deze op een rooster afkoelen.
- ◆ Verwarm de caramel met een klontje boter in de magnetron tot deze vloeibaar is.
- ◆ Giet de caramel op de taartbodem uit en laat deze afkoelen.
- ◆ Snij 3.5 banaan in plakjes en leg deze dakpansgewijs op de afgekoelde caramel.
- ◆ Voor een frisse smaak sprenkel je wat druppels citroensap over de banaan plakjes.
- ◆ Pureer de overgebleven halve banaan.
- ◆ Maak de bavarois klaar volgens de beschrijving. (Neem 70 gram poeder met 300gr slagroom.)
- ◆ Spatel de gepureerde banaan door de bavarois.
- ◆ Spuit de bavarois met een spuitzak op de slof.
- ◆ Decoreer de taart met chocolade.

Eet smakelijk!