

Ingrediënten en Recept

bereidingstijd: 120 minuten (inclusief afkoelen vulling) | aantal personen: 4



Voor deze bananentaart haalde Jeroen inspiratie bij de Britse 'banoffee pie'. In dat woord herken je 'banaan' en 'toffee', en dat is precies de combinatie die deze caloriebom zo lekker maakt. Hij maakt de vulling op basis van zachte karamelsnoepjes. Dat werkt handig en de smaak zit meteen goed.

extra materiaal:

- een ronde lage taartvorm (diameter ong. 23 cm)
- een vel bakpapier
- baklinzen of bakgewichtjes
- een keukenweegschaal
- een vel vershoudfolie
- een plastic spuitzak + een (gekarteld) spuitmondje
- een rasp

Dit gerecht zet je al op tafel vanaf €2,00 per persoon.

De ingrediënten in dit recept zijn voor **4 personen**.

Ingrediënten

de taartbodem

- 1 vel kruimeldeeg
- 2 eetlepels bloem
- 1 klontje boter

de karamelvulling

- 250 g zachte karamelsnoepjes
- 120 g room
- 100 g melk (+ extra scheutje voor puddingpoeder)
- 25 g puddingpoeder

de afwerking

- 4 bananen
- 3 dl volle room
- 3 eetlepels suiker (naar smaak)
- 50 g melkchocolade
- eventueel enkele eetlepels abrikozenconfituur

Recept**de taartbodem**

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Smelt een beetje boter en strijk de binnenzijde van de taartvorm ermee in. Bepoeder het ingevette oppervlak met een beetje bloem.
- Rol het vel kruimeldeeg open en leg het in de vorm. Druk het deeg voorzichtig aan, in alle hoekjes en kantjes. Duw tenslotte met je handpalm op de randen van de vorm. Zo haal je het overschotje kruimeldeeg weg.
- Leg een vel bakpapier bovenop het laagje deeg en strooi er baklinzen of bakgewichtjes op.
- Schuif de taartbodem in de hete oven van 180°C. Bak het deeg 'blind' gedurende ongeveer 30 minuten, tot de taartbodem goudbruin is. Haal de voorgebakken taartbodem nadien uit de bakvorm en laat hem afkoelen.

de karamelvulling

- Weeg intussen de juiste hoeveelheid zachte karamelsnoepjes en doe ze in een hoge pan.
- Voeg de melk en de room bij de snoep. Breng de inhoud van het pannetje rustig tot tegen het kookpunt. Gebruik een zacht vuur en roer met de garde tot de snoepjes volledig weggesmolten zijn.
- Strooi het puddingpoeder in een schaal en los het op in een scheutje melk.
- Giet het opgeloste puddingpoeder bij het karamelmengsel. Blijf roeren met de garde tot het mengsel bindt. Giet de warme dikke karamelsaus in een schaal.
- Span een vel vershoudfolie over de karamelvulling. Druk de folie aan tot tegen de vulling, zodat er tijdens het afkoelen geen 'velletje' op verschijnt. Plaats de schaal in de koelkast.

de afwerking

- Schenk de volle room in een mengkom en voeg wat suiker toe. Klop de room tot stevige slagroom met de garde of een handmixer.
- Plaats een spuitmondje in een (plastic) spuitzak. Vul de zak met de afgekoelde karamelcrème.
- Neem de voorgebakken taartbodem en spuit de karamelcrème in een egale laag over de bodem. Werk in cirkels, van het midden naar de rand.
- Schil de bananen en snij ze in schijfjes van zo'n halve centimeter breed.
- Strooi de schijfjes banaan kris-kras over de taart.
- **Opmerking:** Wanneer je de taart op voorhand maakt, dan bewaart het fruit beter met een laagje abrikozengelei erover. Mix hiervoor een beetje abrikozenconfituur fijn en warm ze op samen met een scheutje citroensap. Strijk de stukjes banaan nadien in met een laagje van dat fruitig glazuur.
- Spatel de slagroom bovenop de taart.

Rasp tenslotte wat melkchocolade bovenop de hagelwitte slagroom.

Bron

Éen - Dagelijkse kost - Jeroen Meus

<http://www.een.be/programmas/dagelijkse-kost/recepten/bananentaart>

Info 08/02/2013 Martine Lycke

In kleinste oranje vorm ma

Gebruikt : Butter toffees Amanie van Lidl

Opgelet klonters bij toevoegen puddingmengsel, vermoedelijk iets meer melk bij puddingpoeder doen.

35 minuten in de oven

Taartdeeg en karamelpudding vooraf maken om te laten afkoelen.

Fotos

