Banaan-advocaat taart

Bodem :	- 150 gram bloem - 125 gram boter - 65 gram suiker
Vulling :	- 250 ml ***banaan-advocaat*** - 600 ml slagroom - 2 zakjes vanillesuiker - 8 blaadjes gelatine
Garnering :	- 1 banaan

Bereidingswijze

Kneed de bloem, suiker en boter tot een soepel deeg (met de hand goed kneden circa 10 minuten). Bedek de bodem van de springvorm met bakpapier en vervolgens het deeg uitstrijken over de bodem. Zorg dat de bodem mooi egaal bedekt is. De bodem afbakken in de oven op 180 graden in circa 25 minuten.

Gelatine in koud water weken, 6 eetlepels advocaat lichtjes verwarmen. De gelatine op laten lossen in warme advocaat. Vervolgens de rest van de advocaat erbij doen. Het geheel circa 5 minuten af laten koelen. Klop de slagroom en de vanillesuiker stijf. Spatel slagroom voorzichtig door advocaatmengsel. Doe 8 eetlepels crème over de bodem. Doe er banaan op en daarna de rest van de crème erop. Zet de taart 3 uur koud. Garneer de taart met de overgebleven advocaat en stukjes banaan.

Iedere week nieuwe recepten

De lekkerste ingrediënten koop je in onze webshop

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

Moorveld 15 5757 PN Liessel T. 0493 - 34 31 58 info@bijzonderesmaken.nl www.bijzonderesmaken.nl