Banaan-karamel taart

- 250 gr digestive koekjes
- 100 gr boter
- 3 blaadjes gelatine
- 250 ml slagroom
- 200 ml crème fraiche
- 2 bananen
- 200 ml ***Caramelz Chocolade***

Bereidingswijze

Verkruimel de koekjes.
Smelt boter in een steelpan en meng door de koekkruimels.
Schep de kruimels in de taartvorm en druk aan met de bolle kant van een lepel.
Verdeel 100 ml Caramelz gelijkmatig over de bodem.
Daarna ca. 30 min. afgedekt in de koelkast zetten.

Week gelatine 5 min. in een kom koud water.
Doe 100 ml Caramelz in een steelpan en laat deze warm worden.
Klop de slagroom stijf en spatel de crème fraiche er door.
Zet het vuur uit en roer 4 eetlepels van het slagroommengsel door de Caramelz.
Knijp de gelatine uit en voeg deze toe aan de Caramelz.
Meng 3/4 van de Caramelz voorzichtig door de rest van het slagroommengsel.

Pel bananen, snijd ze in plakjes en verdeel ze over de taartbodem.
Schep de Caramalzslagroom er op en verdeel deze gelijkmatig met een spatel.
Schenk de rest van de Caramelz in een spiraalvorm er op en laat de taart minimaal 180 min. opstijven in de koelkast.

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