Banoffeetaart

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de taartbodem:

150 gram boterkoekjes
75 gram boter

Voor de vulling (karamel):

75 gram boter
75 gram blonde suiker
400 gram gesuikerde gecondenseerde melk (uit blik)
1 theelepel vanille-extract

Voor de topping:

3 bananen
300 ml volle room
50 gram pure chocolade

Bereidingswijze

1. **Bekleed de bodem van een ronde springvorm (doorsnede 20 cm) met bakpapier.**
2. **Verkruimel de koekjes fijn. Smelt de boter op een laag vuurtje en meng goed met de kruimels. Schep op de bodem van de springvorm en druk goed aan. Zet minstens 30 minuten in de koelkast.**

3. **Maak de vulling: smelt de boter en de suiker op een laag vuur. Voeg de gecondenseerde melk toe. Breng zeer zachtjes aan de kook zodat het mengsel dikker wordt. Roer ± 5–7 minuten tot het licht ingedikt is. Het doel is een dikke saus, die van de lepel valt maar niet te vloeibaar is. Haal van het vuur en voeg het vanille-extract toe, meng goed. Laat een paar minuten afkoelen (kamertemperatuur) vooraleer je het voorzichtig over de gekoelde bodem giet. Zet minstens 2 à 3 uur in de koelkast maar een volledige nacht is beter, zodat het stevig wordt.**

4. **Snij de bananen in plakjes en verdeel over de karamellaag. Klop de room stijf en schep op de bananen. Smelt de chocolade in de microgolfoven en drizzle in een zigzagpatroon over de taart.**