



⌚ ± 2 uur

 6 personen

Gelukkig zijn er altijd *good old* bananen om mee te bakken. Deze banoffee gebakjes barsten van de smaak. Dat komt door de banoffeecake, de dulce de leche crème en de plakjes banaan. Echt iets om dat waar-blijft-die-lente dipje mee op te lossen! Je bouwt de laagjes netjes in ringen op, waardoor mooie en verfijnde gebakjes worden. Maar als je in een luie bui bent en niet hecht aan Instagram-waardig, dan hoeft dat natuurlijk niet. Dan kun je er ook gewoon een cake met 'allerlei lekkers' van maken. De smaak is er geen spat minder om!

- 400 gram BrandNewCake Banoffee Cake-mix;
- 125 gram bruine suiker;
- 30 gram suiker;
- Cakevorm 22 cm;
- 6 metalen taartringen, 5x4,5 cm;
- Acetaatfolie.

- 200 gram roomboter op kamertemperatuur;
- 4 eieren;
- 1 blikje gecondenseerde melk;
- 125 gram roomboter;
- 200 gram mascarpone;
- 250 milliliter slagroom.





Het maken van de cake:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Mix de Banoffee Cake-mix, roomboter en 4 eieren tot een glad beslag.
3. Doe het beslag in een ingevette cakevorm.
4. Bak de cake in ongeveer 50 minuten gaar.
5. **Tip!** Check even met een prikker of de cake gaar is, maar bak de cake zeker niet te lang.
6. Laat de cake na het bakken even afkoelen op een rooster.

Het maken van de dulce de leche crème:

1. Verwarm de boter en suiker in een pannetje.
2. Laat een paar minuten zachtjes koken totdat de suiker gesmolten is.
3. Doe dan het blikje gecondenseerde melk er bij en laat weer een paar minuten koken totdat het iets dikker wordt.
4. Laat iets afkoelen.
5. Roer ondertussen de mascarpone los.
6. Mix $\frac{3}{4}$ van de dulce de leche door de mascarpone heen.
7. Doe het mengsel in een spuitzak.
8. De overige dulce de leche doe je ook in een spuitzak en bewaar je voor garnering.

Het maken van de slagroom:

1. Klop de slagroom met de suiker stijf en doe ook de slagroom in een spuitzak.
2. Bewaar de slagroom in de koelkast tot gebruik.

Het opbouwen van de banoffee gebakjes:

1. Snijd de cake in niet te dikke plakken.
2. Zet stukjes acetaatfolie in de taartringen.
3. Pak de taartringen en steek daarmee een rondje uit het plakje cake.
4. Smit er een laagje van de dulce de leche crème op.
5. Snijd de banaan in dunne plakjes.
6. Leg wat plakjes banaan op de crème.
7. Steek weer een rondje van de cake uit en lag het bovenop de crème.
8. Doe daar bovenop weer een laagje dulce de leche crème, gevolgd door wat plakjes banaan en een toef slagroom.



9. Garneer banoffee gebakjes met de overige dulce de leche.
 10. Zet de gebakjes even in de vriezer om op te stijven.
- Tip!** Dan kun je makkelijker de ringen en de folie verwijderen voor een strak taartje.

Handige informatie

Deel jouw banoffee gebakjes met ons!

Heb jij met dit recept banoffee gebakjes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door de taartjes te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Banoffee cake-mix 400g (Art.nr.: BNC00804)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 1 x BrandNewCake Acetaatfolie rol 5 cm x 100 m (Art.nr.: BNC00301)
- 1 x Taartring Ø 5 x 4,5 cm (Art.nr.: L6022)
- 1 x Cakeblik gesiliconeerd 22cm (Art.nr.: 222822)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)

