

Pindakaas-banaanbavaroisetaart voor Elvis recept

 ± 5 uur

 10 personen



Elvis Presley zou in 2022 85 jaar zijn geworden. Dat haalde The King helaas niet, in 1977 overleed hij aan een hartaanval. Zijn ongezonde leefwijze van drugs en rock & roll bevorderden de gezondheid natuurlijk niet, en zijn eetgewoonten waren ook bepaald niet Weight Watcher-proof. Het lievelingskostje van de legendarische popheld bestond uit tosti's met pindakaas en banaan, volgens sommigen nog afgetopt met gebakken spek. Laten we die smerige combi maar vergeten en Elvis herinneren om zijn mooie songs, de sexy heupbewegingen en die prachtige ogen. Daarom bakken we een passend eerbetoon aan The King. Met pindakaas en banaan natuurlijk, maar dan lekker luchtig en zonder spek. 'Love me tender' op de speakers en meejoelen maar. Is dat even lekker nostalgisch of niet?

Benodigheden uit onze webshop:

- 130 gram + 2 eetlepels suiker;
- 50 gram bloem;
- 50 gram pure chocolade;
- 900 milliliter slagroom;
- 125 gram bavaroisemix banaan (Molen De Hoop);
- Taartring, diameter 20 cm 7 cm hoog;
- Bakplaat (40 x 30 centimeter);
- Bakpapier;
- Beslagkom;
- Garde;
- Klein beetje poedersuiker;
- Taartkarton;
- Acetaatfolie op rol 8 cm (Brand New Cake).



Overige benodigdheden:

- 125 gram ongezouten pinda's;
- 50 gram gesmolten roomboter;
- 3 eieren;
- 100 milliliter eiwit;
- 3 eetlepels pindakaas met stukjes noot;
- 1 eetlepel roomboter;
- 100 milliliter water;
- 175-200 gram gesuikerde pinda's;
- 1 banaan.

Recept

1. Maak eerst de cake.
2. Maal de pinda's met de helft van de suiker fijn en meng ze met de eieren.
3. Mix de eiwitten met de overige suiker tot stevige pieken en spatel door het eimengsel.
4. Voeg de bloem en de gesmolten boter toe en spatel goed door. Verdeel het beslag op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Je moet er straks 2 ronde vormen van 20 cm uit halen en een reep voor de rand.
6. Bak in een voorverwarmde oven op 210 graden, ongeveer 10 minuten.
7. Na het bakken leg je de cake op het aanrecht (klein beetje poedersuiker op strooien zodat het niet blijft plakken) en verwijder je het bakpapier.
8. Voor de ganache verwarm je eerst 100 milliliter slagroom in een pannetje.
9. Voeg dan de pure chocolade toe en laat smelten.
10. Haal van het vuur en voeg de boter en 2 eetlepels pindakaas toe.
11. Goed mengen.
12. Bereid de bavarois volgens de verpakking: klop 500 milliliter slagroom lobbeg.
13. Meng de bavaroisemix met het water en voeg het toe aan de slagroom.
14. Steek met de taartring 2 rondjes uit de cake en snijd er een lange reep uit.
15. Zet een taartring op een taartkarton en zet een vel acetaatfolie tegen de rand.
16. Op de bodem leg je 1 van de cakerondjes. Tegen de rand zet je de lange reep. Eventueel druk je 2 stukken tegen elkaar als ze niet lang genoeg zijn.
17. Op de bodem verdeel je de pindakaasganache. Bestrijk het overige cakerondje met de laatste lepel pindakaas.
18. Leg deze boven op de ganache. Druk een beetje aan. Daar boven op giet je de bavarois.
19. Laat opstijven in de koelkast.
20. Klop ondertussen 300 milliliter slagroom met 2 eetlepels suiker stijf.
21. Verwijder de taartring en de folie van de taart.





écht alles om te bakken

22. Bestrijk de randen van de taart met slagroom.
23. Hak 150 gram van de gesuikerde pinda's fijn en druk ze tegen de randen van de taart.
24. Doe de overige slagroom in een spuitzak en spuit dotjes op de taart.
25. Garneer met wat hele gesuikerde pinda's en plakjes verse banaan.

en smullen maar!

Handige informatie

Deel jouw pindakaas-banaanbavaroisetaart met ons!

Heb jij aan de hand van ons recept pindakaas-banaanbavaroisetaart zelf gemaakt? Dan zijn wij hier erg benieuwd naar! Ook als je ons recept een eigen twist hebt gegeven, vinden wij het ontzettend leuk om dit te weten. Maak een foto van jouw baksel en deel deze op jouw Facebook- of Instagramaccount. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw shortbaksel niet alleen zien, maar ook delen op onze eigen social mediakanalen. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Ongezoet 1L (Art.nr.: 300100)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Callebaut Chocolade Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x Molen de Hoop Bavarois Banaan 125gr (Art.nr.: DH145)
- 1 x Taartring Aluminium Ø20 x 7cm (Art.nr.: 15620070)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x BrandNewCake Acetaatfolie rol 8 cm x 100 m (Art.nr.: BNC00338)
- 1 x Taartkarton Goud/Wit Ø24cm per stuk (Art.nr.: PG24S2)
- 1 x Beslagkom wit met voet 2,5 liter (Ø23 cm) (Art.nr.: 52BO23PP)
- 1 x Garde Hendi RVS 20cm (Art.nr.: 532003)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

