BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Banoffee pie recept

± 1 uur | ± 4 uur | 12 personen

Deze banoffee pie is de perfecte taart voor liefhebbers van banaan. Zowel op als in de taart vind je banaan. De dulce de leche, caramel blokjes en chocoladesaus maken het geheel natuurlijk helemaal af. Met deze taart scoor je zeker punten op een verjaardag of ander feestje. Of snoep de taart gewoon lekker op een alledaagse dag op. Het is maar net wat je zelf wilt. We raden trouwens wel aan om de dulce de leche een dag van tevoren te maken. Lees snel verder voor ons banoffee pie recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 110 gram bruine basterdsuiker;
- 1 blikje Nestle gecondenseerde melk, 397 gram;
- 500 milliliter slagroom;
- 1 zakje Klop-Fix;
- 30 gram suikerbakkerspoeder;
- Molen de Hoop Caramelblokjes;
- Vlaaivorm 20 centimeter;
- Njoy Topping Chocolade;
- Brand New Cake Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 190 gram tarwebiscuit;
- 90 gram ongezouten roomboter;
- 225 gram roomkaas, Monchou uit pakje;
- Snufje zout;

- 4 grote bananen.

Recept

Het maken van de dulce de leche:

1. Verwijder het etiket van het blikje gecondenseerde melk.
2. Zet het blikje in een pan met water en laat het blikje volledig onder water staan.
3. Zet de pan op een vuurtje en breng het water aan de kook.
   Tip! Het blikje moet gedurende kooktijd onder water staan, dus schenk af en toe water bij wanneer nodig.
4. Zet het vuur wat lager en laat de gecondenseerde melk 3 uur koken.
5. Haal het blikje daarna uit het water en laat de dulce de leche volledig afkoelen.

Het maken van de bodem:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Spray de vlaaipan in met bakspray.
3. Maal de biscuits fijn met 55 gram bruine basterdsuiker.
4. Smelt de roomboter in een pannetje.
5. Meng de gesmolten boter door het biscuit mengsel heen.
6. Verdeel de koekjes over de vlaaipan en duw de kruimels goed aan met de bolle kant van een lepel.
   Tip! Zorg ervoor dat ook alle randen zijn bedekt met de koekkruimels.
7. Bak de bodem 8 minuten in de oven.
8. Laat de bodem goed afkoelen.

Het maken van de vulling:

1. Mix in 3 minuten de dulce de leche, 55 gram bruine basterdsuiker, zout en roomkaas tot een gladde crème.
2. Verdeel de crème over de afgekoelde bodem.
3. Snijd 3 bananen in plakjes van 0,5 centimeter.
4. Verdeel de plakjes banaan over de vulling.
5. Mix de slagroom met de Klop-Fix lobbig.
6. Klop de suikerbakkerspoeder erdoorheen, totdat je pieken kan trekken.
7. Verdeel de slagroom over de laag bananen.
8. Strooi wat caramelblokjes over de taart.
9. Zet de banoffee pie minimaal 4 uur in de koelkast.
10. Garneer de taart met plakjes banaan en drip er een beetje chocoladesaus overheen.

BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Handige informatie

Bekijk eens onze andere taart recepten!

Ben jij net als wij dol op het maken van taart en vind je het leuk om telkens wat nieuws uit te proberen? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat wij een hele hoop recepten voor heerlijke taarten op onze blog hebben verzameld. Je vindt er onder taart recepten met vers fruit, zoals deze fraisier of bosvruchten kwarktaart. Ben jij niet zo dol op fruit? Dan moet je echt eens dit recept voor een hazelnoot schuimtaart of Oreo cheesecake bekijken. Bekijk al onze taart recepten hier!

Laat aan ons jouw zelfgemaakte banoffee pie zien!

Heb jij ook met ons recept een lekkere banoffee pie gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met @baktotaal in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Donkere Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG003)
- 1 × Nestle Gecondenseerde Melk Gezoet (Condensed) 397gr. (Art.nr.: KW292156)
- 3 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 × Molen de Hoop Suikerbakkerspoeder 500gr (Art.nr.: DH306)
- 1 × Molen de Hoop Caramelblokjes 150gr (Art.nr.: DH83)
- 1 × Njoy Topping Chocolade (500ml) (Art.nr.: 44504001)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Patisse Quichevorm Losse Bodem Hoge Rand Silver-Top Ø20cm (Art.nr.: 03557)