



Mini Banoffee taartjes

12 porties



Wat bakervaring gewenst

up to 25 Min.



Ingrediënten:

Voor de taartjes:

100 g roomboter (op kamertemperatuur)
200 g Bastognekoeken , heel fijn verkruimeld

Voor de banoffee:

1 blikje gecondenseerde melk
zout
125 ml slagroom
1 zakje Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
2 bananen , rijp en in plakjes
koekkrumels of geraspte chocolade voor garnering

Extra nodig:

pan
1 pak Dr. Oetker Cakevormpjes
mixer met gardes
beslagkom
spuitzak

Eenvoudige karamelsaus maken:

Begin een aantal uren of dag van te voren met het maken van de karamelsaus. Plaats het blikje in een diepe pan gevuld met water (verwijder eerst het etiket). Zorg dat het blikje onder water staat en breng het water aan de kook. Zodra het water kookt breng je de temperatuur omlaag zodat je het water voortdurend tegen de kook aan houdt. Laat dit minimaal drie uur staan. Mocht het water onder de rand van het blikje dreigen te zakken, vul het water dan aan en breng weer tegen de kook. Na drie uur is je karamelsaus gereed. Voeg naar smaak een snufje zout toe.

- 1 Zet de cupcakevormpjes klaar.
- 2 Meng de boter met de gekruimelde bastognekoek tot een deeg.
- 3 Maak een rol van het deeg. Snijd in 12 gelijke stukken.
- 4 Vul de bodem van ieder vormpje met een plakje bastogne koekdeeg. Maak een opstaand randje.
- 5 Laat de taartjes minstens 30 minuten opstijven in de koelkast.

Opstijftijd: 30 Minuten



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail: info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 6 Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf.
- 7 Haal de taartbodems uit de koelkast, verwijder de vormpjes. Verdeel de karamelsaus over de taartbodempjes.
- 8 Leg een paar plakjes banaan op deze salted caramel vulling en spuit er een toefje slagroom op.
- 9 Bestrooi de banoffeee taartjes wat koekkrumels of geraspte chocolade.
- 10 Serveer de banoffeee taartjes met salted caramel meteen of bewaar ze in de koelkast.

