



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 verkruid

Voor de banoffee:

125 ml slagroom
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
1 zakje Dr. Oetker Cake & Taart Vulling Salted Caramel
2 bananen , rijp en in plakjes
koekkruiden of geraspte chocolade voor garnering

Extra nodig:

1 pak Dr. Oetker Cakevormpjes mixer met garden
beslagkom
spuitzak

- 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

- 6 Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf.
- 7 Haal de taartbodems uit de koelkast, verwijder de vormpjes. Verdeel de Cake- & Taartvulling Salted Caramel over de taartjes.
- 8 Leg een paar plakjes banaan op de salted caramel vulling en spuit er een toefje slagroom op.
- 9 Bestrooi de banoffee taartjes wat koekkruiden of geraspte chocolade.



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



- 10** Serveer de banoffee taartjes met salted caramel meteen of bewaar ze in de koelkast.

