

Bananen karamel cake

Hier scoor je punten mee bij je gasten. Serveer hem warm met suikervrije geklopte slagroom

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	8
Bereidingstijd:	30 minuten

Hier scoor je punten mee bij je gasten. Serveer hem warm met suikervrije geklopte slagroom

Bereidwijze

Karamel

1. Doe de suiker met een beetje water in een koekenpan en karamelliseer de suiker lichtbruin. (niet roeren, eventueel de pan schudden).
2. Giet voorzichtig de slagroom erbij om af te blussen.
3. Breng alles rustig aan de kook en roer tot de karamel opgelost is.
4. Haal de pan van het vuur en roer de boter erdoor.
5. Vet de taartvorm in en bekleed de bodem met bakpapier. Schenk de karamel in de taartpan.

Cake

1. Verwarm de oven voor op 170 °C.
2. Roer de boter en suiker smeug en meng het zelfrijzend bakmeel erdoor.
3. Voeg één voor één de eieren toe.
4. Pel de bananen en snijd de bananen in plakjes. Verdeel plakjes banaan over de caramellaag en schenk het cakebeslag erop.
5. Bak de upside down in circa 55-60 minuten goudbruin en gaar.
6. Los de taart op zijn kop op een schaal en verwijder het bakpapier.
7. Serveer met luchtige slagroom, ik neem hiervoor suikervrije slagroom omdat de taart al zoet genoeg is.

PS. De schoentjes op de foto zijn van onze dochter die aan het 'helpen' was.

Ingrediënten

- 150 gram slagroom
- 250 gram suiker
- 325 gram boter
- 250 gram lichte basterd suiker
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 5 eieren
- 3-4 bananen

accessoires

- Bakblik
- Bakpapier