



Bananen chocolade cake

Té lekker, deze bananen chocolade cake met ganache en nootjes! Met dit recept zet je een heerlijke banaan chocolade cake op tafel waar iedereen van zal smullen.

Boodschappenlijstje



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø20x7,5cm

RND083
13,99 €



PME Spatule Coudée 23cm

PK1013
5,35 €



Callebaut Callets de Chocolat Noir 1kg

CB424737
18,19 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €

Overige benodigdheden:

- 200 gram zachte ongezoeten roomboter
- 4 eieren
- 1 rijpe banaan
- 200 ml slagroom
- Diverse ongezoeten noten: pecan, pistache, amandelen
- Gedroogde banaan plakjes

Maak de ganache idealiter een dag van tevoren of 's morgens vroeg. Verwarm hiervoor de slagroom in de magnetron tot het net kookt. Giet dit over 200 gram pure chocolade callets en roer stevig door. Je kan het ook onder de mixer zetten en op lage snelheid doormixen. Laat dit afkoelen onder af en toe stevig doorroeren.

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Vet de ronde bakpan in met bakspray. Mix 200 gram roomboter zacht in een mengkom. Doe de 400 gram FunCakes Special Edition Mix voor Banoffee Cake samen met 4 eieren bij de boter en mix dit op lage snelheid tot een glad beslag. Prak de banaan en spatel dit door het beslag. Schep het beslag in de bakvorm en bak de cake in ongeveer 60 minuten gaar. Stort hem na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Snijd de cake met de taartzaag 1 keer doormidden. Klop de ganache op hoge snelheid een paar minuten door tot je een luchtige chocolade pasta dikte hebt verkregen. Smeer een laag tussen de cake en smeer de taart rondom helemaal af met ganache. De rest van de ganache doe je in een spuitzak met spuitmond 1M. Druk met de hand de Callebaut Chocrocks tegen de zijkant van de taart. Spuit bovenop toefjes met de ganache. Hak wat noten en gedroogde banaan grof en strooi dit boven op de taart. Leg op elk toefje een plakje banaan.