

Banoffee Taart

Een heerlijke taart met slechts 5 ingrediënten! Onze Banoffee Taart gemaakt met Werther's Original Soft Caramel snoepjes.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 10-12 personen

- 24 Werther's Original Soft Caramel snoepjes
- 260 g kandijkoeken
- 125 g ongezouten roomboter, op kamertemperatuur
- 3 bananen
- 250 ml slagroom

Bereidingswijze

1. Maal de kandijkoeken fijn. Smelt 100 g boter in een steelpan en voeg deze toe aan de kandijkoeken.
2. Vet een taartvorm in (ongeveer 25 centimeter) en stort de koekkrumels in de taartvorm. Zet de vorm vervolgens in de koelkast.
3. Smelt nu de Werther's Original Soft Caramel snoepjes met de overige boter en 20 ml slagroom in een pan. Verwarm op laag vuur tot dit begint te bubbelen, dit kan even duren. Haal van het vuur en laat afkoelen. De Caramel moet nu langzaam van een lepel glijden, is deze nog te vloeibaar? Breng dan nog even aan de kook om verder in te dikken.
4. Snijd de bananen in plakjes en verdeel deze over de taartbodem. Giet hier de Caramel overheen. Klop het restant van de slagroom op en verdeel deze over de taart.

Tip: maak de taart af door wat chocolade over de taart te raspen.

Moeilijkheidsgraad: makkelijk

Bereidingstijd: 25 minuten