

Upside Down Bananentaartjes

Dit is hét recept voor de banaan- en Caramel liefhebbers! Upside Down Bananentaartjes gemaakt met Werther's Original Soft Caramel snoepjes.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 8 stuks

- 24 Werther's Original Soft Caramel snoepjes
- 2 bananen
- 1 tl zout
- 8 plakken bladerdeeg
- 1 ei
- Handje gehakte pecannoten
- Poedersuiker

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
2. Snijd de banaan in schijfjes van ongeveer een centimeter dik. Leg de schijfjes (2x3) op de bakplaat in acht groepjes. Leg de Werther's Original Soft Caramel snoepjes op de bananenschijfjes (3 per groepje).
3. Leg op iedere groep 1 plak bladerdeeg en druk de randen aan met een vork. Gebruik de vork ook om kleine gaatjes in het bladerdeeg te prikken. Klop het ei los en besmeer het bladerdeeg ermee.
4. Bak de taartjes in 15 tot 20 minuten goudbruin. Haal de taartjes uit de oven en draai ze voorzichtig om. Top af met de gehakte pecannoten en wat poedersuiker.

Tip: Vervang de bananen ook eens door appels, perzikken of peren.

Moeilijkheidsgraad: makkelijk

Bereidingstijd: 10 minuten

Oventijd: 20 minuten