



Banaan karamel slof

Banaan + Karamel + Slop = het recept wat jij dit weekend wilt gaan bakken. Deze heerlijke zoete en romige slof is een waar smaakgenot!

Boodschappenlijstje



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
€ 4,99



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733
€ 3,85



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151
€ 2,35



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Mix voor Sloffenbodem 500 g

F10170
€ 4,49



Dr. Oetker Tradition Springform Ø24x6,5 cm

DRO1437
€ 15,99



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 5,49



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Smaakpasta Dulce de Leche 100 g

F56115
€ 5,65



Dr. Oetker Klop-fix 3x8gr

1-50-100507
€ 0,85

Ingrediënten voor Banaan karamel slof:

- 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem
- 125 gram FunCakes mix voor Botercrème
- 250 gram FunCakes Amandelspijs
- FunCakes Smaakpasta Dulce de Leche
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 2 eieren
- 155 + 150 gram ongezouten roomboter
- 125 ml water
- Karamelpasta (bijvoorbeeld Bebogeen)
- 250 ml slagroom
- Zakje Dr. Oetker Klop-fix
- 2 grote bananen
- Chocoladekrullen
- Karamelchocoladekrullen

Overige benodigdheden

- Plastic folie
- Ronde springvorm 24cm
- Bakpapier
- Bake Release spray
- Bakplaat
- Spuitzak
- Paletmes
- Wilton Spuitmondje 1M

Stap 1: Bak de sloffenbodem voor de Banaankaramelslof

Doe 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem samen met 1 ei en 155 gram ongezouten roomboter in een mengkom en mix dit met deeghaken tot een kruimelig deeg. Kneed het met de hand door tot een bal, verpak het in plasticfolie en leg een uur in de koelkast.

Maak ondertussen 125 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 125 ml water en zet weg. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm (24 cm). Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 1 cm. Steek met de rand van de springvorm een cirkel uit en leg dit op de bodem van de springvorm. Vet de rand in met bakspray en trek de rand er weer omheen.

Meng 250 gram FunCakes amandelspijs met 1 ei en doe dit in een spuitzak. Spuit vanuit het midden van de deegbodem een spiraal tot 1 cm van de rand. Bak de bodem in ongeveer 20 minuten bruin en gaar en laat afkoelen.

Stap 2: Maak Dulce de Leche botercrème en versier de sloffentaart

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes smaakpasta dulce de leche. Verdeel met een paletmes de botercrème over de sloffenbodem. Doe twee flinke eetlepels karamelpasta in een spuitzak en spuit dit royaal over de

botercrème. Snijd de bananen in plakjes en leg deze dakpansgewijs op de taart. Houdt een paar plakjes over voor bovenop. Klop de slagroom stijf met twee eetlepels suikerbakkerspoeder en een zakje slagroomversteviger, doe dit in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit over de gehele bovenkant van de taart toeven. Garneer met de chocolade-, en caramelkrullen en wat plakjes banaan.