



Recept Banoffee cake

Deze heerlijke bananencake met karamel is onweerstaanbaar lekker. De cake is gedecoreerd met toefjes Enchanted Cream en een drizzle van karamel glaze.

Boodschappenlijstje



FunCakes Glaze Topping Karamel 375 g

F54365
€ 5,79



PME Deep Round Cake Pan Ø 22,5 x 7,5cm

RND093
€ 15,59



Wilton Decorating Tip Round #1A

02-0-0166
€ 2,35



Patisse Opvouwbaar Taartrooster RVS 46x32cm

P01323
€ 12,25



FunCakes Smitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



Overige benodigdheden:

- 4 eieren (ca. 200 g)
- 200 g ongezouten roomboter
- 100 ml water
- 100 ml melk
- 1 banaan

Stap 1: Banoffee Cake bakken

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Bereid 400 gram FunCakes Mix voor Banoffee Cake zoals aangegeven wordt op de verpakking. Vet de bakpan in met bakspray en schep het beslag in de bakvorm. Bak de cake in ongeveer 60 – 70 minuten gaar. Plaats de cake na het bakken op een afkoelrek om de cake af te laten koelen.

Stap 2: Enchanted cream maken

Bereid 150 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals aangegeven wordt op de verpakking. Doe spuitmondje #1A in een spuitzak en vul deze met de crème. Spuit vervolgens kleine toefjes over de gehele taart.

Stap 3: Karamel glaze

Doe 30 gram karamel glaze in een spuitzak en knip het puntje af. Drizzle de glaze over de toefjes.

Mogelijk gemaakt door FunCakes

[Een banoffee cake variant op Bakken.nl](#)