



Romig banaan-karamel toetje

Dit banaan-karamel toetje is heel makkelijk te maken. Maak dit heerlijke toetje met de FunCakes mix voor Bavarois Banaan en de FunCakes smaakpasta creamy caramel.

Boodschappenlijstje



Patisse Siliconen Pannelijkker 27cm

P10308
€ 2,65



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Suikerparels Medium
Metallic Goud 80 g

F51650
€ 5,35



FunCakes Mix voor
Banketbakkersroom 500 g

F10150
€ 6,25



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



FunCakes Smaakpasta Creamy
Caramel 100 g

F56160
€ 5,65

Overige benodigdheden:

- 4 bananen
- 500 ml slagroom
- 120 + 250 + 100 ml water
- Blikje caramelsaus
- 100 ml melk
- Glaasjes

Klop de slagroom lobbig. Meng 100 gram mix voor bavarois banaan met 120 ml water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Meng 100 gram banketbakkersroom mix met 250 ml water en klop de room met een garde of mixer ca. 5 minuten op tot een gladde massa. Laat de room even opstijven.

Mix 150 gram mix voor Enchanted Cream met 100 ml melk en 100 ml water 3 minuten op hoge snelheid. Voeg de creamy caramel smaakstof toe. Snij de banaan in plakjes. Verwarm de caramelsaus even kort om deze vloeibaar te maken.

Doe nu eerst een laagje banketbakkersroom in een glas vervolgens plakjes banaan, laagje caramelsaus, laagje bavarois en bovenop een toef Enchanted Cream. Decoreer het geheel met de chocolade flakes , goudkleurige parels en de mini fudge blokjes.