



Desserten

Chocolade banoffeetaartjes

Voor 6 personen.

Ingrediënten

500 milliliters gecondenseerde melk (zoete)
75 gram pure chocolade (grof gehakt)
125 gram chocolate chipkoekje
125 gram speculaaskoekjes
100 gram bruine suiker
2 bananen (in schijfjes)
300 milliliters slagroom
paasei (gesuikerde)
1 eetlepel honing
180 gram boter
cacaopoeder

Bereidingswijze

Verkruimel de 2 soorten koekjes in een blender. Smelt 80 g van de boter en meng onder de koekjeskruimels. Verdeel het mengsel over de taartvormpjes en druk goed aan langs de randen. Laat een half uur opstijven in de koelkast.

Verwarm de suiker met de rest van de boter op een laag vuur. Voeg, als de boter gesmolten is, de melk toe en laat het mengsel langzaam karamelliseren. Zet het vuur uit, voeg de chocolade en de honing toe en roer goed onder elkaar. Laat wat afkoelen.

Vul de taartvormpjes met het karamelmengsel en strijk de bovenkant glad. Zet de taartjes minstens 1 uur in de koelkast.

Klop de slagroom stijf. Verdeel de schijfjes banaan over de taartjes, schep er wat van de room op, bestrooi met het cacaopoeder en werk af met de gesuikerde eitjes.

Keukenbenodigdheden

Blender
Taartvormpjes

