

Ingrediënten

125 g Boter (op kamertemperatuur)
4 Stuk(s) Banaan
5 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
1 Pak Koopmans Bananenbrood
300 g MonChou® (op kamertemperatuur)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

Keukenspullen

Mengkom
Bloem om te bestuiven
Boter om in te vetten
Cakeblik 30 cm
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C). Vet de cakevorm goed in met boter en bestuif de binnenkant met bloem.

2. Bananenbrood beslag maken

Klop met de mixer met garden de **boter (125 g)** zacht in een beslagkom. Prak de **bananen (4 stuks)** met een vork en voeg deze met de **eieren (4 stuks)** en de bananenbroodmix uit het **pak Koopmans Bananenbrood** aan de boter toe. Mix het geheel met de mixer met garden op de laagste stand in maximaal 1 minuut tot een beslag. (Hierin zijn nog stukjes banaan zichtbaar). Doe het bananenbrood beslag in de cakevorm.

3. Cheesecakevulling maken

Mix de **MonChou (300 g)** met een **ei (1 stuk)** en de **vanillesuiker (2 zakjes)** tot een glad geheel. Doe de helft van het beslag in de cakevorm, verdeel hierover de cheesecakevulling en dek af met de rest van het beslag.

4. Bananenbrood bakken

Bak het bananenbrood in 65-70 minuten gaar en bruin. Zet het bananenbrood in de cakevorm op een rooster en laat het bananenbrood 10 minuten afkoelen in de bakvorm. Haal het bananenbrood uit de vorm en laat het verder afkoelen op een rooster.