Bananenbrood met frambozen en mascarpone

Ingrediënten

4 Banaan
125 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
4 Ei
1 Pak Koopmans Bananenbrood
1 Doosje(s) Framboos (gevriesdroogd)
250 g (gram) Mascarpone
200 ml Verse slagroom (onbereid)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
Poedersuiker

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Springvorm Ø18 cm

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C).

Vet de springvorm in en bedek de bodem met bakpapier.

2. Bananenbroodbeslag maken

Klop met de mixer de **boter (125 g)** wit en romig en prak de **bananen (4 stuks)** met een vork. Voeg de geprakte **bananen**, **eieren (4 stuks)** en de **Koopmans bananenbroodmix (1 pak)** toe aan de opgeklopte boter. Mix het geheel met de mixer op de laagste stand in maximaal 1 minuut tot een beslag. Verpulver de **frambozen** en roer deze door het beslag. Stort het beslag in de springvorm.

> Frambozen
> Je kunt gevriesdroogde, bevroren of verse frambozen gebruiken!

3. Bananenbrood bakken

Bak het bananenbrood in 65-70 minuten, in het midden van de oven, gaar en bruin. Laat het bananenbrood volledig afkoelen.

4. Mascarponeroom maken

Roer de **mascarpone (250 g)** los met een spatel. Klop in een andere kom de **slagroom (200 ml)** met de **vanillesuiker (2 zakjes)** stijf. Voeg de mascarpone toe aan de slagroom en roer tot een glad geheel. Doe de mascarponeroom in een spuitzak en laat het opstijven in de koelkast.

5. Bananenbrood versieren

Neem het bananenbrood en snijd het horizontaal door midden. Bestrijk het onderste deel van het bananenbrood met een laagje mascarponeroom.

Druk de frambozen in cirkels, verdeeld over het bananenbrood, in de mascarponeroom. Houdt drie frambozen apart.

Spuit tussen de frambozen de mascarponeroom, tot de gehele laag van het bananenbrood is bedekt met frambozen en mascarponeroom.

Plaats het bovenste gedeelte van het bananenbrood op de onderste laag. Bestrooi de bovenkant van het bananenbrood met **poedersuiker** en leg de **laatste frambozen** op de taart. En klaar is je luxe bananenbroodtaart!

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C).

Vet de springvorm in en bedek de bodem met bakpapier.

2. Bananenbroodbeslag maken

Klop met de mixer de **boter (125 g)** wit en romig en prak de **bananen (4 stuks)** met een vork. Voeg de geprakte **bananen**, **eieren (4 stuks)** en de **Koopmans bananenbroodmix (1 pak)** toe aan de opgeklopte boter. Mix het geheel met de mixer op de laagste stand in maximaal 1 minuut tot een beslag. Verpulver de **frambozen** en roer deze door het beslag. Stort het beslag in de springvorm.

> Frambozen
> Je kunt gevriesdroogde, bevroren of verse frambozen gebruiken!

3. Bananenbrood bakken

Bak het bananenbrood in 65-70 minuten, in het midden van de oven, gaar en bruin. Laat het bananenbrood volledig afkoelen.

4. Mascarponeroom maken

Roer de **mascarpone (250 g)** los met een spatel. Klop in een andere kom de **slagroom (200 ml)** met de **vanillesuiker (2 zakjes)** stijf. Voeg de mascarpone toe aan de slagroom en roer tot een glad geheel. Doe de mascarponeroom in een spuitzak en laat het opstijven in de koelkast.

5. Bananenbrood versieren

Neem het bananenbrood en snijd het horizontaal door midden. Bestrijk het onderste deel van het bananenbrood met een laagje mascarponeroom.

Druk de frambozen in cirkels, verdeeld over het bananenbrood, in de mascarponeroom. Houdt drie frambozen apart.

Spuit tussen de frambozen de mascarponeroom, tot de gehele laag van het bananenbrood is bedekt met frambozen en mascarponeroom.

Plaats het bovenste gedeelte van het bananenbrood op de onderste laag. Bestrooi de bovenkant van het bananenbrood met **poedersuiker** en leg de **laatste frambozen** op de taart. En klaar is je luxe bananenbroodtaart!