Banoffee cake

Ingrediënten

1 Pak Koopmans fijne cake
3 Stuk(s) Ei
225 g (gram) Zonnebloemolie
1 tl (theelepels) Kaneel
400 g (gram) Banaan
200 g (gram) Suiker (fijne)
70 ml Water
120 g (gram) Roomboter (in blokjes)
250 g (gram) Mascarpone
300 ml Slagroom (ongezoet)
1 Stuk(s) Banaan
Choco flakes

Keukenspullen

Cakeblik 30 cm
Boter of bakspray om mee in te vetten
Bloem om te bestuiven
Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan
Spatel

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik een bakspray.

2. Bananencake maken

Doe de mix uit het **pak Koopmans Fijne Cake**, **eieren (3 stuks)**, **zonnebloemolie (225 g)** en **kaneel (1 tl)** in een beslagkom. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad cakebeslag. Klop het cakebeslag daarna met de mixer op de hoogste stand in ongeveer 2 minuten tot een luchtig beslag.

Snijd de **bananen (400 g)** in stukjes en roer door het cakebeslag. Schenk nu alles in de cakevorm.

Bak de bananencake in 60 tot 70 minuten gaar en goudbruin.

Haal de bananencake uit de vorm en laat op een rooster afkoelen.

3. Zelf karamel maken

Verwarm de **suiker (200 g)** en het **water (70 ml)** in een steelpannetje. Roer niet! Haal het pannetje van het vuur als de suiker een honingachtige kleur krijgt.

Meng de **boter (120 g)** door de gesmolten suiker en roer daarna de **mascarpone (250 g)** erdoor. Roer heel goed totdat je een mooie gladde karamel krijgt.

Laat de karamel afkoelen in de pan, de karamel moet nog wel goed vloeibaar blijven.

4. Banoffee cake decoreren

Verdeel vervolgens de helft van de zelfgemaakte karamel over de cake, zodat het een echte banoffee cake wordt.

Klop de **slagroom (300 ml)** lobbig. Meng de andere helft van de karamel met de slagroom. Verdeel de karamelslagroom over de banoffee cake.

Garneer de banoffee cake met wat extra schijfjes **banaan** en wat **choco flakes** of wat chocoladeschaafsel.

> Meer bakken?
> Kijk voor een banoffee cake variatie op DeLeuksteTaartenShop.