Romige bananentaart

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Stuk(s) Ei
200 g (gram) Koopmans Boerencakemeel
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
400 ml Water
3 Stuk(s) Banaan

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes
Bloem om te bestuiven

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 springvorm in met boter en bestuif de binnenkant met wat bloem, of gebruik een bakspray.

2. Bananentaart maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de **Koopmans Boerencakemeel (200 g)**, de **suiker (200 g)** en de **eieren (4 stuks)** in een keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in een minuut tot een glad cakebeslag.

Klop het cakebeslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 3 minuten tot een luchtig beslag.

3. Bananentaart bakken

Doe het beslag in de springvorm en strijk het glad.

Bak de bananentaart in ongeveer 60-70 minuten goudbruin, haal de taart uit de oven en laat hem op een rooster afkoelen.

4. Bananentaart decoreren

Doe het **water (400 ml)** en de mix voor **Dr. Oetker Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand. Klop het geheel 1 minuut tot een glad mengsel.

Verdeel de room over de bananentaart.

Snijd de **bananen (3 stuks)** in schijfjes en verdeel deze over de banketbakkersroom.