



Romig banaan-karamel toetje

Dit banaan-karamel toetje is heel makkelijk te maken. Maak dit heerlijke toetje met de FunCakes mix voor Bavarois Banaan en de FunCakes smaakpasta creamy caramel.

Boodschappenlijstje



Patisse Spatule en Silicone 27cm

P10308
2,65 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Perles en Sucre Medium
Métalliques Or 80g

F51650
5,65 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500g

F10150
6,25 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Pâte Aromatisante Creamy
Caramel 100g

F56160
5,75 €

Overige benodigdheden:

- 4 bananen
- 500 ml slagroom
- 120 + 250 + 100 ml water
- Blikje caramelsaus
- 100 ml melk
- Glaasjes

Klop de slagroom lobbig. Meng 100 gram mix voor bavarois banaan met 120 ml water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Meng 100 gram banketbakkersroom mix met 250 ml water en klop de room met een garde of mixer ca. 5 minuten op tot een gladde massa. Laat de room even opstijven.

Mix 150 gram mix voor Enchanted Cream met 100 ml melk en 100 ml water 3 minuten op hoge snelheid. Voeg de creamy caramel smaakstof toe. Snij de banaan in plakjes. Verwarm de caramelsaus even kort om deze vloeibaar te maken.

Doe nu eerst een laagje banketbakkersroom in een glas vervolgens plakjes banaan, laagje caramelsaus, laagje bavarois en bovenop een toef Enchanted Cream. Decoreer het geheel met de chocolade flakes , goudkleurige parels en de mini fudge blokjes.