



Bananenvlaai

Deze overheerlijke bananenvlaai kan je het beste eten in de middag of bij een verjaardag.

Boodschappenlijstje



FunCakes Hazelnootkrokant 200 g

F54620

€ 5,55

Overige benodigdheden:

- 10 plakjes bladerdeeg
- 2 eetlepels suiker
- 250 ml water
- 120 ml water
- 500 ml slagroom
- 4 bananen
- Vlaaivorm 24 cm

Bereidingswijze:

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien en verwarm de oven voor op 210°C (heteluchtoven 200°C).

Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol deze uit tot 1 groot vierkant. Leg de vlaaivorm op de kop op het deeg en snij een cirkel uit die 5 cm groter is dan de vorm. Prik met een vork gaatjes in het deeg, zodat het tijdens het bakken niet omhoog komt.

Leg de ronde bladerdeeg bodem aan de buitenkant van de vlaaivorm. Maak het deeg nat met water en besprenkel het met suiker. Bak de bodem af in 20 minuten.

Meng 100 gram mix voor banketbakkersroom met 250 ml water en klop dit met een garde of mixer circa 5 minuten op tot een gladde massa. Doe de room op de bodem van de vlaai. Snij de bananen in plakjes en leg deze op de banketbakkersroom.

Klop de slagroom lobbijg. Meng de mix voor bavarois met het water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Vul een spuitzak met de bavaroise en spuit de bavarois in rozetten op de banaan en banketbakkersroom. Decoreer het geheel af met hazelnootkrokant.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.