

Cubaanse bananentaart

Ingrediënten:

- 100 gram boter
- 50 gram rietsuiker
- 3 stevige bananen
- 9 plakjes diepvriesbladerdeeg
- 200 gram mascarpone
- snufje kaneel



Zo maak je het:

1. Verwarm de boter met de suiker tot deze is opgelost en laat de saus op lage stand karamelliseren tot een goudbruine kleur. Roer ondertussen niet in de saus. Giet de karamel in de taartvorm en laat even afkoelen.
2. Verwarm de oven voor op 195°C.
3. Pel de bananen en snijd ze in ongeveer 1 cm dikke, langwerpige schuine plakken. Leg de plakken in een waaivorm op de karamel.
4. Vorm een vierkante lap van de bladerdeeg op het werkblad en duw de randen goed op elkaar. Leg de lap over de bananen en knip de randen rondom bij, maar ruim genoeg om het deeg naar binnen te duwen.
5. Bak de taart in circa 25 minuten goudbruin. Laat even afkoelen en keer dan voorzichtig om op een groot bord. Zet de taart in de koelkast zodat deze kan afkoelen.
6. Klop vervolgens de mascarpone* los en verdeel over de afgekoelde taart.
7. Bestrooi de taart met de kaneel

* Variatietip: roer wat rum of stroop door de mascarpone voor een echt Cubaans tintje!