

Benodigdheden:

Taart:

- 5 eieren
- 150 gr suiker
- ¼ tl zout
- ½ citroen, rasp (optioneel)
- 150 gr bloem

Ik gebruik hierbij een springvorm met een diameter van 24 centimeter

Vulling:

- 500 gr slagroom (ongeklopt)
- 2 zakjes klop-fix
- 4 el (poeder)suiker
- 2 medium rijpe bananen

Topping:

- 200 gram pure chocolade
- 300 gram zachte roomboter
- 150 gram poedersuiker
- 80 gram cacaopoeder
- 100 milliliter slagroom of volle melk
- 1 theelepel vanille extract
- 2 zakken maltesers

Bereiding:

Stap 1 Doe eieren, suiker, zout en eventueel citroenrasp in een kom. Mix dit zeer goed voor 10 minuten, zo wordt het beslag luchtig.

Stap 2 Zeef de bloem (en eventueel cacaopoeder) boven het mengsel en spatel dit voorzichtig door de luchtige massa heen tot er geen klontjes meer te zien zijn. Spatel de bloem heel rustig door het beslag, zodat het mooi luchtig blijft.

Stap 3 Het beslag is klaar om verder te verwerken. Laat het niet te lang staan, anders kan het beslag weer inzakken. Bak het biscuit op 180 °C voor zo'n 25 tot 30 minuten. Als je het in lagen wilt bakken moet je iedere laag voor ongeveer 15 minuten in de oven laten bakken. Als het biscuit klaar is laat je het voor 25 minuten afkoelen.

Stap 4 Smelt de chocolade au bain-marie en laat daarna afkoelen. Neem een kom en mix hier de boter een paar minuten in zacht tot ze licht van kleur wordt.

Stap 5 Voeg nu langzaam de poedersuiker en het cacaopoeder toe terwijl je blijft mixen. Wanneer het een glad geheel is geworden kun je de afgekoelde chocolade, de slagroom/melk en het vanille extract toevoegen.

Stap 6 Mix alles samen tot een mooie gladde chocolade botercrème.

Stap 7 Klop de slagroom met een mixer en voeg beetje bij beetje de klopfix toe. Voeg daarna ook de poedersuiker toe.

Stap 8 Snij de bananen in zeer kleine stukjes en roer ze vervolgens door de slagroom.

Stap 9 Neem de biscuit en snij het in drie lagen (als je het niet in lagen hebt gebakken).

Stap 10 Smeer $\frac{1}{2}$ van het beslag over een biscuit laag. Doe daarna hetzelfde met de tweede laag. Als laatst leg je de derde laag erop.

Stap 11 Smeer de botercrème over de gehele taart zodat er niks meer van te zien in.

Stap 12 Zodra de hele taart is bedekt, bedek je de botercreme met de maltesers. Zorg ook daarvoor dat er niks meer te zien is van de botercrème laag.

En klaar is je heerlijke taart!