

## Toffeetaart met banaan

6-8 punten

65 gr boter

250 gr volkorenkoekjes met melkchocolade in kruimels

400 gr gecondenseerde melk (blikje van Friesche Vlag)

150 gr pure chocolade in stukjes

120 ml crème fraîche voor de taart

250 ml crème fraîche voor het glazuur

1 el golden syrup

2 bananen

2 theelepels sterke koffie

Chocoladekrullen ter garnering

1 Vlaai vorm met 23 cm doorsnede

- Vermeng de boter en de koekkrumels, druk het mengsel in de vlaai vorm, ook langs de rand
- Laat dit hard worden in de koelkast
- Voor de vulling doe het ongeopende blikje gecondenseerde melk in een diepe pan met kokend water. Het blikje moet helemaal onderstaan, indien dit niet gebeurt kan het blikje ontploffen.
- Laat het blikje 2 uur in de afgedekte pan staan op laag vuur, indien nodig water bijvullen.
- Haal de pan van het vuur en zet hem afgedekt weg totdat het blikje helemaal is afgekoeld, nog steeds in het water. Probeer het blikje niet te openen voordat het helemaal koud is.
- Smelt de chocolade met de crème fraîche en golden syrup au-bain-marie.
- Roer de gekarameliseerde gecondenseerde melk erdoor en klop het mengsel door.
- Giet de vulling op de deegbodem.
- Snijd de bananen in plakjes en schik ze over de chocolade vulling
- Roer de crème fraîche met de koffie glad in een kommetje en schep het mengsel over de bananen
- Strooi de chocoladekrullen erover

Variatie: laat de crème fraîche laag weg en garneer de taart met slagroom en nog meer plakjes banaan.