



# Bananencake met panna cotta en butterscotch-saus



Gemaakt  
door  
Apparaat

V-ZUG N.V.  
Combair SE vanaf 2015

## Panna cotta

---

2 blaadjes gelatine, in koud water ingeweekt

150 ml volle room

30 g suiker

½ vanillestokje

50 ml volle room

Kook de volle room, suiker en het vanillestokje op.

Haal het pannetje van het fornuis en voeg de resterende room toe.

Voeg de uitgeknepen gelatine toe en roer alles door elkaar tot de gelatine is opgelost. Zeef de massa.

Doe de massa in vormpjes en laat deze minstens 12 uur in de koelkast staan.

Dompel de vormpjes kort in heet water en keer ze op een bordje om.

## Butterscotch-saus

---

100 g Muscovado suiker

25 ml water

25 g boter

300 g dubbele room

Meng in een pan de suiker met het water en laat het mengsel opkoken tot de suiker begint te karamelliseren. De karamel moet goudbruin van kleur zijn. Wees voorzichtig bij het eronder mengen van vloeistoffen. Kans op brandwonden door spetters! Gesmolten suiker is extreem heet!

Roer meteen met een pollepel de boter erdoor en schakel het kookveld uit.

Roer als laatste nog de room erdoor. Zet de saus in de koelkast om af te koelen.

## Bananencake

---





300 g bananen, rijp, is ca. 3 stuks

115 g suiker

3 g zout

1 ei

75 ml zonnebloemolie

10 g bakpoeder

275 g bloem

Plet de bananen met de vork en doe ze samen met het suiker en het zout in een kom en roer tot een gladde massa.

Voeg het ei toe en meng de olie onder voortdurend roeren erdoor.

Meng de bloem met het bakpoeder en spatel dit door het beslag. Doe het beslag in een met bakpapier beklede cakevorm.

#### **Ovenruimte tot 160° C op Hot air humid (voor)verwarmen**

Plaats de cakevorm op een rooster in de voorverwarmde kookruimte. Bak.

Put the food in

#### **Hot air humid 160° C gedurende 1 Hrs**

Snijd de bananecake in plakken, garneer met de panna cotta en serveer met de butterscotch-saus.

## Accessoires

---

pan

bakplaat

cakevorm, 30 cm

chocoladevorm van silicone met 24 uitsparingen à ø3 cm

