

ingrediënten (voor 4 porties)

Eerste taartheft

- 2 eieren
- mespunt zout
- 60 gram basterdsuiker
- 1 pakje custard met bananen smaak
- 15 gram maizena

Voor de creme au beurre

- 120 gram boter
- 200 gram gezeefde poedersuiker
- een paar druppels rode kleurstof

Belangrijk keukengerei

- 2 hartvormige blikken
- spuitzak met kartelmondje

Tweede taartheft

- 2 eieren
- mespunt zout
- 60 gram basterdsuiker
- 1 pakje custard met aardbeien smaak
- 15 gram maizena

Voor het Suikerglazuur

- 500 gram poedersuiker
- 3 dessertlepels warm water

Bereiding.

Scheid de eiwitten van de dooiers en klop de eiwitten stijf. Klop er vervolgens de dooiers luchtig doorheen. Voeg de suiker toe en blijf kloppen tot het mengsel dik en romig is geworden. Schep de gezeefde custard erdoor. Maak de tweede helft op dezelfde wijze maar gebruik dan de custard met aardbeismaak. Vul de ingevetten bakblikken met beide mengsels. Bak de beide blikken op 190 a 200 graden in ongeveer 20 - 25 minuten gaar. Keer daarna de beide vormen om en laat het gebak afkoelen.

Maak ondertussen de creme au beurre: Meng de ingrediënten hiervoor gewoon doorelkaar. Besmeer de onderste (banaan - helft) met de creme au beurre en leg de andere helft hier bovenop. Maak nu het suikerglazuur door de suiker en het water te vermengen. Zet de taart op een plank en giet het suikerglazuur erover, het moet de gehele taart bedekken. Garneer de randen van de taart met de rest van de creme au beurre. Versier de taart met linten en een suikerbloem !!!

