

Ingrediënten

Voor de bodem:

- 100 g amandelen
- 300 g cashewnoten/walnoten
- 200 g ontpitte dadels
- 3 tl vanille-extract
- 4 el kokosolie

Voor de toffeelaag:

- 10 el kokosolie
- 300 g ontpitte dadels
- 100 g tahin (eventueel vervangen door amandelpasta/cashewpasta/pindakaas)
- 10-12 el water
- 1 tl vanille-extract
- snufje zout

Voor de kokosroom:

- 2 blik kokosmelk (400 ml), na 1 nacht in de koelkast
- 1 el vanille-extract

Voor de topping

- 3 rijpe bananen
- 3 blokjes pure chocolade van zeer goede kwaliteit

Toffee-roomtaart



Het recept

Bekleed een springvorm van 23 cm met bakpapier zodat je de taart er makkelijk uit kunt halen. Doe voor de bodem de amandelen en de cashewnoten in een keukenmachine en hak ze tot ze de textuur van grof broodkruim hebben. Voeg de dadels, het vanille-extract en de kokosolie toe en maak alles zo fijn als broodkruim. Doe het mengsel in de cakevorm en druk het met je handen stevig en gelijkmatig over de bodem uit.

Smelt voor de toffeelaag de kokosolie zachtjes in een pan. Doe dit met de overige ingrediënten voor de toffeelaag in een keukenmachine en meng alles tot een karamel. Dit kan tot 10 minuten duren, voeg nog wat water toe als het te klonterig is. Strijk het mengsel heel gelijkmatig uit over de bodem en werk het zo glad mogelijk af. Zet de taart nu 20 minuten in de koelkast.

De bodem en de toffeelaag zijn een paar dagen in de koelkast houdbaar. Je hoeft dan alleen nog maar de kokosroom toe te voegen, die je ook van tevoren kunt bereiden.

Schep de dikke kokosroom van beide blikjes kokosmelk in een kom. Voeg 1 eetlepel heldere kokosmelk uit een van de blikjes en het vanille-extract toe. Klop alles met een vork of een elektrische mixer door elkaar. In de koelkast is de room een paar dagen houdbaar, dus je kunt hem vooraf maken.

Stel de taart samen door de bodem uit de vorm te nemen; pel het bakpapier voorzichtig eraf en zet de bodem op een plat bord, zonder holte erin.

Snij de bananen in dunne schijfjes en verdeel deze over de toffeelaag. Schep de kokosroom erop. Rasp er tot slot met de fijne kant van een rasp de chocolade over.

Zet de taart voor het serveren in de koelkast, want de kokosroom wordt als hij te lang bij kamertemperatuur staat wat vloeibaar. Bewaar de taart in de koelkast, als er nog wat van over is!

Geniet ervan! Wilma