

### Ingrediënten voor 8 personen

4 eiwitten 4 eigeel 125 gr zachte boter 125 gr suiker 1 pakje vanille suiker 50 gr bloem 10 gr cacao 75 gr blanke hazelnoten, gemalen 100 gr bittere chocolade, geraspt 4 tl bakpoeder Voor de vulling; 3 bananen, in de lengte gehalveerd half zakje mix voor banenbavaroise 500cc slagroom

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Duits

**Smaak:** Zoet

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja

## Maulwurforte

"Der Maulwurf" betekent de mol, Je graaft de taart uit, dus het is een "mollentaart", eigenlijk een molshoop. De gebruikte bananenbavarois heb ik via Planet cake online besteld. klik hier op de link Er zijn uiteraard meer van dit soort "taartwinkels" ! De taart is voor 8 tot 12 personen geschikt.

### Hulpmiddelen

Mixer en Keukenmachine, springvorm van 24 cm, ingevet.

### Vorbereiding

Oven voorverwarmen op max. 180 graden C. Chocolade rasp en hazelnoten fijnmalen.

### Bereidingswijze

Boter in schaal zacht roeren en suiker en vanille suiker er door roeren. In aparte kom eiwitten stijf kloppen. Eigeel in hoogste stand een voor een door suiker/ boter kloppen. Bloem vermengen met bakpoeder, daarna met cacao, hazelnoten , gerapte chocola toevoegen aan suiker/ boter/eigeel massa. Ongeveer een derde van het stijfgeslagen eiwit door het beslag kloppen, de rest er in twee keer voorzichtig doorheen vouwen. Beslag in springvorm doen en voorzichtig glad strijken. In oven zetten en circa 30 min. bakken. Na het bakken tenminste 10 minuten in vorm aflaten koelen. Vorm verwijderen en verder af laten koelen. Daarna schep je met een lepel de taart uit, waarbij je een rand van 2 tot 3 centimeter aan de buitenkant laat zitten (foto). Het kruim maak je egaal fijn (foto). Maak nu de bananenbavaroise volgens de gebruiksaanwijzing. Verdeel de gehalveerde bananen over de taartbodem (foto), schep daar de bavaroise op (foto) en bekleed het geheel met de taartkruim tot je een mooie dichte bol hebt. Bewaar de taart in de koelkast.

### Serveertips

Hou je van de combi chocolade- banaan, probeer dan ook eens cupcakes van chocola met banaan, klik hier voor het recept

