

## Brazo de gitano banana / Brazo de gitano banana



### De boodschappen voor 6 personen

#### voor de cake

gesmolten boterom om in te vetten	125 gram bloem + extra
4 grote vrije uitloop eieren	100 + 45 gram fijne suiker
25 gram lichtbruine basterdsuiker	30 ml warm water
10 ml vanille extract	

#### voor de bananenroom

3 kleine rijpe bananen	30 gram lichtbruine basterdsuiker
200 ml slagroom	2 eetlepels bruine rum (optioneel)
100 gram witte chocolade (optioneel)	

**Dit Brazo de gitano recept van Jose Pizarro wijkt af van het klassieke recept, omdat er bananen in verwerkt zijn. Hij kreeg als kind deze - door zijn moeder gebakken - taart elk jaar op zijn verjaardag. De taart is heerlijk en heel gemakkelijk te maken.**

### Zo maak je Brazo de gitano banana

Verwarm de oven voor op 190°C.

Leg bakpapier op het bakblik, vet het in met gesmolten boter en bestuif met bloem.

## Brazo de gitano banana / Brazo de gitano banana

### **De cake**

Mix eieren met 100 gram fijne suiker en 25 gram bruine suiker in een grote kom. T

Klop als de mix dik als mousse is het warme water en de vanille erdoor.

Zeef de bloem erbij in drie delen, vouw het voorzichtig in het eimengsel.

Schenk het beslag in het bakblik, beweeg het blik heen en weer tot het beslag tot in de hoeken is gelopen.

Bak de cake 12-15 minuten, tot hij sponzig aanvoelt en de hoeken loslaten van het blik.

Spreid nieuw bakpapier uit en bestrooi dit met de overgebleven fijne suiker.

Kiep de cake om op de suiker, trek het gebruikte bakpapier van de cake

Leg een schone, vochtige theedoek over de cake en laat hem zo 30 minuten afkoelen.

### **De bananenroom**

Snij de bananen in lange schijfjes.

Roer de bruine suiker in de rum tot de suiker is opgelost.

Klop de slagroom dik maar niet stijf.

Voeg het suiker-rum-mengsel aan de room toe en klop de room stijf.

### **De opmaak**

Snij met een scherp mes de harde randjes van de cake.

Maak een heel oppervlakkige snede 2,5 cm over de lengte van de cake.

Leg de bananenschijfjes op de cake, bestrijk de cake met room en rol hem netjes op.

Bestrijk de buitenkant van de cakerol ook met bananenroom.

**Bestuif de brazo de gitano met poedersuiker of schaaf er witte chocolade over.**

## Brazo de gitano banana / Brazo de gitano banana



### Shopping list for 6 people

#### For the cake

Melted butter to grease	125 grams of flour + extra
4 large free-range eggs	100 + 45 grams of fine sugar
25 grams of soft brown sugar	30 ml hot water
10 ml vanilla extract	

#### For banana cream

3 small ripe bananas	30 grams of soft brown sugar
200 ml cream cream	2 tablespoons brown rum (optional)
100 grams of white chocolate (optional)	

**This Brazo de gitano recipe by Jose Pizarro differs from the classic recipe** because bananas are used. As a child, he received this cake - each year on his Birthday, made by his mother. The cake is delicious and very easy to make.

### How to make Brazo de gitano banana

#### Preheat the oven to 190 ° C.

Put baking paper on the baking tray, grease it with melted butter, dust with flour.

## Brazo de gitano banana / Brazo de gitano banana

### **The cake**

Mix the eggs with 100g sugar and 25g brown sugar in a large bowl.

Keep mixing until the mixture is thick as a mousse.

Then mix in the warm water and the vanilla until combined

Sift in the flour in three parts, gently fold it into the mixture.

Pour the batter unto the baking tin, move the tin back and forth until the batter runs into the corners.

Bake the cake for 12-15 minutes until it feels spongy and the corners of the cake come loose.

Spread new baking paper and sprinkle with the remaining fine sugar.

Turn the cake on the sugar, peel the used baking paper from the top of the cake.

Place a clean, damp towel over the cake and allow it to cool for 30 minutes.

### **The banana cream**

Cut the bananas into long slices.

Stir the brown sugar into the rum until the sugar is dissolved.

Beat the double cream thick but not stiff.

Add the sugar-rum mixture to the cream then beat the cream stiff.

### **How to put the cake together**

Remove the hard edges from the cake with a sharp knife.

Make a very shallow cut 2.5 cm over the length of the cake.

Put the banana slices on the cake, spread the cream over the banana and roll the cake neatly.

Spread cream on the outside of the cake roll too.

**Dust de Brazo de gitano banana with powdered sugar or sprinkle it with white chocolate shavings.**