

Caramel genot

—
Werther's Original
Caramel-Popcorn-Taart



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

voor 1 taart, ø 26 cm, 10
cm hoog

Voor het beslag

- 300 g boter
- 270 g suiker
- 1 theelepel vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 5 eieren
- 350 ml bloem
- 1 pakje bakpoeder
- 70 ml melk
- 40 g cacaopoeder zonder suiker

Voor het glazuur

- 100 g abrikozenjam
- 500 g witte chocolade of witte smeltdruppels

Voor de popcorn

- 50 g popcornmaïs
- 20 g boter
- 75 g marshmallows
- 2 x basisrecept Werther's Original caramel saus
- 1 eetlepel olie voor de handen

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 ° C boven- / onderwarmte. Klop de boter met de suiker schuimig met de handmixer en voeg geleidelijk de eieren met de vanillesuiker en een snufje zout toe. Meng dan de bloem, bakpoeder, cacao en melk erdoor. Doe het beslag in de bakvorm en bak in de voorverwarmde oven ongeveer 35 tot 45 minuten.
2. Verhit de abrikozenjam in een pan tot het vloeibaar wordt. Verdeel de jam rechtstreeks over de taart door een zeef en verdeel het gelijkmatig. Laat drogen.
3. Smelt de chocolade au bain-marie of in de magnetron. Laat de chocolade een beetje afkoelen tot hij weer wat dikker wordt. Breng de chocolade met een lepel rondom aan.
4. Maak het basisrecept voor Werther's Original Caramel saus. De caramel saus moet dik en lauw zijn, anders smelt het glazuur op de taart. Doe 3 eetlepels van het caramelsaus in een bakje en zet apart. Schep de rest van de caramelsaus lepel voor lepel op de taart en laat het langs de randen lopen.
5. Verhit de mais met 10 g boter al roerend in een pan. Zodra de eerste popcorn gemaakt is, doe je een deksel op de pan en laat je de mais 3 tot 5 minuten knallen. Haal vervolgens de pan van het vuur en laat de popcorn afkoelen.
6. Smelt de marshmallows met 10 g boter in een pan op lage temperatuur. Zodra de marshmallows zijn gesmolten, roer je de popcorn er doorheen, zodat de popcorn volledig bedekt is. Voeg ook de 3 overgebleven eetlepels caramelsaus toe en meng. Versier vervolgens de taart met de caramel popcorn. De beste manier om dit te doen, is door uw handen in te wrijven met een beetje plantaardige olie.