

## Caramel Kokostaart

Haal de zomer in huis met deze tropische taart! Caramel Kokostaart gemaakt met Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes.



[www.werthers-original.nl](http://www.werthers-original.nl)

### Ingrediënten

Voor 10-12 personen

#### Voor het beslag

- 240 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- ½ tl zout
- 4 eieren, op kamertemperatuur
- 250 g suiker
- 1 tl vanille-extract
- 120 ml melk
- 80 g boter

#### Voor de decoratie

- 16 Werther's Klassieke Roomsnoepjes
- 80 g ongezoeten roomboter
- 150 g lichtbruine basterdsuiker
- 3 el melk
- 150 g geraspte kokos

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden. Vet de springvorm (ongeveer 23 centimeter) in.
2. Zeef de bloem en het bakpoeder samen met het zout en zet het geheel even aan de kant.
3. Klop de eieren met de suiker in 6 tot 8 minuten luchtig. Smelt vervolgens de boter.
4. Spatel het vanille-extract en de helft van het bloemmengsel door het beslag. Voeg vervolgens de melk toe en daarna de rest van het bloemmengsel met de gesmolten boter.
5. Giet het beslag in de springvorm en bak 30-35 minuten tot goudbruin. Tip: gebruik een (saté)prikker om te testen of de taart gaar is.
6. Smelt de boter in een steelpan op middelhoogvuur. Roer hier de suiker en de melk doorheen. Verwarm het geheel 2 tot 3 minuten totdat de suiker is opgelost. Voeg vervolgens de Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes toe met een theelepeltje vanille-extract. Verwarm dit voor 1 minuut, voeg als laatste de geraspte kokos toe en spatel dit om tot de kokos omhuld is met de Caramel.
7. Schep de topping op de taart en bak ca. 10 minuten totdat de topping goudbruin is.

**Tip:** Serveer met slagroom.

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: 20 minuten

Oventijd: 45 minuten