

## Caramel Popcorn Taart

---

Verras jouw familie en vrienden en pak uit met deze Caramel Popcorn Taart! Een heerlijke Carameltaart gemaakt met Werther's Original Caramel Popcorn.



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

### Ingrediënten

Voor 10-12 personen

#### Voor het beslag

- 200 g suiker
- 110 g lichtbruine basterdsuiker
- 1 tl vanille-extract
- Snufje zout
- 2 eieren
- 250 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl baksoda
- 120 ml zonnebloemolie
- 180 ml slagroom
- 240 ml koffie
- 50 g cacaopoeder

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet twee taartvormen (ongeveer 20 centimeter) in en bekleed met bakpapier. Zet de koffie.
2. Zeef nu de bloem, cacaopoeder, bakpoeder en baksoda samen in een grote kom. Voeg de suiker toe en meng met een garde.
3. Klop de eieren, olie, koffie, slagroom en het vanille-extract samen. Giet bij de droge ingrediënten en klop met een mixer tot een geheel.
4. Verdeel het beslag over de taartvormen en bak de taarten 30-35 minuten in de oven. Tip: check of de taart gaar is met behulp van een prikker. Haal de taart uit de oven en laat afkoelen.
5. Maak ondertussen de botercrème. Begin met het smelten van de witte chocolade au bain-marie en zet deze even aan de kant.
6. Klop 200 g boter, de poedersuiker en het vanille-extract in ongeveer 10 minuten tot een luchtige witte botercrème. Klop hier de afgekoelde en gesmolten witte chocolade doorheen. Zet de botercrème even aan de kant.
7. Verhit nu de abrikozenjam in een steelpan tot deze vloeibaar wordt. Verdeel deze over de taart met een kwast en laat even drogen.
8. Breng vervolgens de witte chocolade botercrème aan wanneer de taart is afgekoeld. Smeer zo gelijk mogelijk uit door middel van een spatel of palletmes.

## Caramel Popcorn Taart

---

Verras jouw familie en vrienden en pak uit met deze Caramel Popcorn Taart! Een heerlijke Carameltaart gemaakt met Werther's Original Caramel Popcorn.



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

### Ingrediënten

Voor 10-12 personen

#### Voor de decoratie

- 26 Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes
- 1 zak Werther's Original Popcorn Classic Caramel
- 110 g abrikozenjam
- 150 g witte chocolade, gehakt
- 75 g poedersuiker
- 260 g ongezouten roomboter, kamertemperatuur
- 1 tl vanille-extract
- 75 g marshmallows

### Bereidingswijze

**9.** Smelt de Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes met de boter, slagroom en het water in een steelpan. Blijf goed roeren en verwarm tot het mengsel begint te bubbelen, dit kan 5-10 minuten duren. Haal nu de pan van het vuur en laat de saus afkoelen.

**10.** Schep de Caramelsaus lepel voor lepel over de taart wanneer deze goed is afgekoeld en laat het langs de randen lopen.

**11.** Smelt de marshmallows met 10 g boter in een pan op lage temperatuur. Roer zodra de marshmallows zijn gesmolten de popcorn er doorheen tot de popcorn volledig bedekt is. Versier hier vervolgens de taart mee, let wel op dat dit een kleverige, hete bedoeling is. Mocht het te kleverig zijn dan kan je je handen insmeren met wat olie.

Moeilijkheidsgraad: moeilijk

Bereidingstijd: 60 minuten

Oventijd: 30-35 minuten