



Salted Caramel cake

8 - 10 taarten



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor het chocoladetaartje:

1 pak Dr. Oetker Verwen Double
Chocolate taart
2 eieren
75 g boter
2 el water

Voor de salted caramel vulling:

Dr. Oetker Chocofantasie (alleen de
chocolade bolletjes)
1 blikje gecondenseerde melk
2 tl zeezout (gemalen)
250 ml slagroom
spuitzak met spuitmondje

1 Voor de salted caramel:

Kook voor de karamel het blikje gecondenseerde melk 2,5/3 uur zachtjes waarbij het blikje helemaal onder water staat. Schep de afgekoelde karamel in een schaaltje en doe hier 1-2 theelepels gemalen zeezout doorheen.

2 Verwarm de oven voor. Bereid het verwen chocoladetaartje volgens de aanwijzingen op het pak.

Elektrische oven: 160 °C
Heteluchtoven 150 °C
Baktijd: 30 - 35 Minuten

3 Maak de chocolade topping volgens de bereiding op de verpakking. Laat de topping afkoelen in een schaal in de koelkast.

4 Haal de bakvorm van het taartje. Snijd het taartje door midden en bestrijk op de onderste helft royaal met de gezouten karamel.

5 Plaats de andere helft er weer op.





- 6 Bestrijk de bovenkant van de taart met de rest van de gezouten karamel. Klop nu de afgekoelde chocoladetopping op met de mixer. Bestrijk de zijkanten af met de chocoladetopping en decoreer de taart verder met toefjes topping. Strooi wat chocoladebolletjes op de karamel.

