



Salted Caramel Popcorn taart

12 taartpunten



Eenvoudig

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Voor de taart:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
5 eieren
50 ml water
1 - 2 blikjes gecondenseerde melk
zout

Als extra topping:

zoute popcorn (karamelsmaak, handje)

Extra nodig:

springvorm (18-20 cm)
mixer met garden
bakpapier

1 Eenvoudig karamelsaus maken:

Begin een aantal uren of dag van te voren met het maken van de karamelsaus. Plaats het blikje (of de blikjes) gecondenseerde melk met suiker in een diepe pan gevuld met water. Zorg dat het blikje onder water staat en breng het water aan de kook. Zodra het water kookt breng je de temperatuur omlaag zodat je het water voortdurend tegen de kook aan houdt. Laat dit minimaal drie uur staan. Mocht het water onder de rand van het blikje dreigen te zakken, vul het water dan aan en breng weer tegen de kook. Na drie uur is je karamelsaus gereed. Voeg naar smaak een snufje (zee)zout toe.

2 Biscuitbodem bereiden:

Bekleed de bodem van springvorm met bakpapier en sluit de vorm. Verhoog voor deze kleinere hogere taart de bakvorm met een strook bakpapier aan de binnenkant van de vorm. Maak volgens de bereidingswijze op de verpakking het biscuitbeslag.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 3 Vul de springvorm met het beslag. Hoe kleiner de springvorm hoe langer de taart nodig heeft om gaar te worden. Je kunt checken of de taart gaar is door met een satestokje te prikken in het midden van de taart. Als deze er schoon uit komt is taart gaar. Laat anders de taart nog 5 á 10 minuten verder bakken.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 150 °C

Inclusief Midden

Baktijd: 35 - 40 Minuten

4 **Taart vullen en decoreren:**

Laat de taart afkoelen op een rooster. Als de taart afgekoeld is kun je de taart in 3 lagen snijden. Snij hiervoor de taart op 1/3 en op 2/3 door.

- 5 Verdeel over de twee binnenste lagen een zakje de Dr. Oetker Cake&Taart Salted Caramel. Gebruik voor elke laag net niet het hele zakje . Verdeel daarna het 3e zakje en de restjes over de buitenkant van de taart. Decoreer de taart met de karamel popcorn.

Tips van de Consumentenservice

- Let op! de bereidingswijze van Dr. Oetker Biscuittaart is onlangs gewijzigd. Deze receptuur is op basis van Dr. Oetker Basismix Biscuittaart. Heb jij een roze verpakking met de naam Biscuitmix Basismix voor taart, volg dan de bereidingswijze op het pak.

