



# Speculaastaart met peer en salted caramel

8 - 10 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 25 Min.



## Ingrediënten:

### Voor een salted caramelsaus:

1 blikje gecondenseerde melk  
zout

### Voor de speculaastaart met peer en salted caramel:

160 g bloem  
1 tl Dr. Oetker Backin  
3 peren (conference, niet al te groot)  
1 el citroensap  
4 eieren  
150 g boter + extra om in te vetten  
Dr. Oetker Amandelspijs 120 g  
2 el speculaaskruiden  
zout  
10 g Dr. Oetker Amandelschaafsel

### Extra nodig:

bakvorm of quichevorm 25 cm  
mixer met garden  
pan  
beslagkom

## 1 Maak een eenvoudige karamelsaus:

Begin een aantal uren of dag van te voren met het maken van de karamelsaus. Plaats het blikje in een diepe pan gevuld met water (verwijder eerst het etiket). 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 snuffje (zee)zout toe.

## 2 Bak een speculaastaart:

Verwarm de oven op 160 graden. Mix de amandelspijs en de boter door elkaar. Mix één voor één de eieren er door. Meng de bloem met de speculaaskruiden, snuf zout en bakpoeder in een kom door elkaar en voeg dit toe aan het spijsmengsel. Klop tot een egaal beslag.

**Elektrische oven: 160 °C**  
**Heteluchtoven 140 °C**



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



- 3 Vet de vorm in met wat boter. Doe het beslag in de vorm en strijk glad. Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis. Besprenkel ze met wat citroensap.
- 4 Leg ze in het beslag en druk ze er ietsjes in. Bestrijk de peren met wat gesmolten boter en bestrooi de hele speculaastaart met amandelschaafsel. Bak de speculaastaart in ca. 45 minuten gaar.

**Baktijd: 45 Minuten**

- 5 Verdeel daarna met een lepel de (gezouten) karamelsaus over de bovenzijde van de speculaas met perentaart.

