



Giga Toffifee

Het ziet er giga uit, het smaakt giga goed: de Giga Toffifee Cake. Een artistieke botercremècake in Toffifee stijl. Een heerlijke verrassing om jouw gezin mee te verrassen!

Benodigheden:

Voor 12 porties

Voor het beslag:

- 2 eieren (maat M)
- 80g suiker
- 100g volle yoghurt
- 80ml koolzaadolie
- 170g tarwebloem
- 3 theelepels bakpoeder

Voor de karamelkuip:

- Boter om te smeren
- 400g gecondenseerde melk
- 125g boter
- 125g bruine suiker
- 2 eetlepels vloeibare honing
- Boter voor de vorm

Voor de crème:

- 3 blaadjes witte gelatine
- 15 Toffifee
- 300g slagroom
- 1 pakje slagroomversteviger

Deksel - De druppel chocolade:

- 120g stevige hazelnootpasta
- 50g pure chocolade (65% cacao)
- 10g kokosolie

Tot slot:

- 1 metalen kom met ronde bodem (inhoud ong. 1,5l)
- Springvorm, Ø ca. 16 cm
- Diepvrieszakjes of vershoudfolie

Instructies:

1. Verwarm de oven voor op 180°C (boven-/onderwarmte). Klop voor het beslag de eieren en het suiker met de mixer (klopper) tot een stevig mengsel. Roer daarna geleidelijk de yoghurt en de olie erdoorheen. Meng tot slot de bloem en het bakpoeder erdoor tot een egaal mengsel. Bekleed de springvorm met bakpapier, giet het beslag erin en bak het ca. 30 minuten op 180°C. Haal de cake uit de vorm en draai hem om op een rooster of plaat om af te koelen.
2. **Voor de karamelkuip:** Bestrijk de metalen kom met boter. Bedek de bodem met een diepvrieszak of bedek de bodem met vershoudfolie, druk het goed aan en bewaar het koel in de koelkast. Breng de gecondenseerde melk, boter, bruine suiker en honing aan de kook en kook het geheel, al roerend, ca. 10 minuten, tot het mengsel dik is. Neem de pan van het vuur en blijf het mengsel roeren tot het een beetje is afgekoeld maar nog kneedbaar is. Giet het mengsel in de vorm en druk het rondom aan. Koel minimaal 2 uur, en druk regelmatig op het gehele mengsel totdat het een stevige halve-ronde vorm wordt.
3. **Voor de crème:** Week de gelatine in koud water. Hak de Toffifee in kleine stukjes. Klop de slagroom met de slagroomversteviger stijf. Probeer gelatine voorzichtig uit te knijpen, zodat er wat vocht uit gaat, en smelt het in een pannetje op laag vuur. Klop er 3 eetlepels slagroom doorheen en meng het daarna met de rest van de slagroom. Doe de kleine Toffifee stukjes door het mengsel.
4. Snijd de taartbodem twee keer horizontaal door. Snijd een eerste laag passend voor de bodem van de karamelkuip. Schep de helft van de crème hierop en snijd de tweede bodem op maat, leg deze bovenop de crème en bestrijk deze met de overige helft van de crème. Plaats de derde bodem hierboven, snijd het op maat en druk het aan. Dek het geheel af en zet minimaal 8 uur in de koelkast.
5. De druppel chocolade en het deksel -Snijd de bovenkant van de Giga Toffifee recht af. Smelt de hazelnootpasta op (heel) laag vuur in een pannetje, doe het over de bovenkant van de Giga Toffifee, strijk het geheel glad en zet deze weer terug in de koelkast tot de laag stevig en hard is.
6. Tot slot – hak de chocolade in stukken en smelt deze tezamen met de kokosolie op (heel) laag vuur in een pannetje. Strijk de saus over het midden van de Giga Toffifee en laat het hard en stevig worden. Haal de Giga Toffifee uit de vorm, knip hem open uit de diepvries zak of verwijder de vershoudfolie en geniet van de Giga Toffifee smaak!