



## Toffifee Salted Caramel Taart

Voor alle gelegenheden: de Toffifee Salted Caramel Taart! Een heerlijke combinatie van karamel, chocolade en Toffifee. Met een fijne krokante kruimeldeeg die is overgoten met een heerlijk laagje karamel en chocolade - met Toffifee als kers op de taart! De Salted Caramel Taart laat de harten van alle taartliefhebbers sneller kloppen.

### Benodigdheden:

Voor 1 taart

- 250g bloem
- 30g cacao poeder
- 60g suiker
- 1 snufje zout
- 130g koude boter
- 1 ei (maat M)
- 400g suiker
- 150g slagroom
- 120g boter
- 2 theelepels zeezout
- 125g pure chocolade
- 60g double cream (40g slagroom en 20g mascarpone)
- 25g boter
- 15 Toffifee
- 2 el gehakte hazelnoten
- Boter om de vorm in te vetten.

### Tot slot:

- Steunvulling: Gedroogde peulvruchten voor blind bakken
- 1 Rechthoekige taartvorm (11 cm x 35 cm) met uitneembare bodem

### Instructies:

1. Voor het kruimeldeeg: doe de bloem, cacao, suiker, zout, boter en ei in een mengkom en kneed het geheel met je handen. Dek het deeg af met vershoudfolie en zet het ca. 30 minuten in de koelkast.
2. Haal nu het deeg weer uit de koelkast en rol het deeg dun uit en doe het in de ingevette taartvorm. Leg nu bakpapier bovenop het deeg en verdeel de peulvruchten erover, dit dient als steunvulling om blind te bakken. Doe nu de taartbodem in een voorverwarmde oven (180°C; boven-/ onderwarmte) en bak ca. 15 minuten. Zodra de oven klaar is, haal de bodem uit de oven en verwijder het bakpapier met de peulvruchten. Bak de bodem nu nog ongeveer 10 minuten. Haal het daarna uit de oven en laat de bodem afkoelen.
3. Doe de suiker in een grote pan op middelhoog vuur en laat deze langzaam karamelliseren. Voeg de slagroom toe en roer het erdoorheen. Doe, zodra de karamel is opgelost, de boter en het zout erdoor.
4. Giet de Salted Caramel nu op de taartbodem en smeer het licht uit over het geheel. Doe het geheel nu weer in de koelkast en laat ca. 1 uur rusten. Hak ondertussen de chocolade fijn en laat deze langzaam smelten (au-bain-marie, of op laag vuur in een pannetje) met de crème double (mix van 40g slagroom / 20g mascarpone) en roer het af en toe door.
5. Haal nu de cake weer uit de oven en verdeel het chocolade mengsel rustig over de karamellaag en zet weer terug in de koelkast. Laat het weer ca. 2 uur rusten.
6. Haal de taart weer uit de koelkast en haal hem uit de vorm. Plaats de taart op een mooie plank of serveerschaal en decoreer met de Toffifee en gehakte hazelnoten. Heerlijk genieten met het hele gezin!