



# Toffifee Surprise Karameltaart

Verrassing! De Toffifee Karameltaart is een heerlijke verschijning op elke tafel en een verrassing voor familie en vrienden.

## Benodigdheden:

Voor 12 porties

### Voor de cakebodems:

- 8 eieren (maat M)
- 370g suiker
- 1 vanillestokje
- 1 snufje zout
- 400ml raap(zaad)olie/  
koolzaadolie
- 400ml volle melk
- 2 zakjes bakpoeder

### Voor de vulling:

- Eiwit van 6 eieren (maat M)
- 150g suiker
- 30 stuks Toffifee  
(de karamelkuijpjes)
- 500g boter (kamertemperatuur)
- 2 eetlepels karamelsiroop

### Garnering:

- 70g pure chocolade (65% cacao)
- 10g kokosolie
- 8 stuks Toffifee
- 50g rode bessen of ander fruit

### Tot slot:

- 2 Springvormen of bakringen,  
Ø 22 cm
- 1 ronde uitsteekvorm, Ø 10 cm

## Instructies:

1. Verwarm de oven voor op 160°C.  
**Voor de cakebodems:** klop de eieren, suiker en zout met de mixer (of klopper) ca. 5 minuten tot een stevige crème. Voeg geleidelijk aan de olie en de melk toe en roer langzaam door elkaar. Meng de bloem en het bakpoeder erdoor en meng het tot een glad mengsel. Bekleed de bakvormen met bakpapier en verdeel het beslag over de beide vormen. Doe ze beide in de oven en bak ca. 45 minuten op 160°C. Test of de cake gaar is met een satéprikker (bij geen restanten aan de prikker is de cake gaar, en zijn we klaar voor de volgende stap). Haal de beide cakes voorzichtig van de rand van de vorm en doe ze (omgedraaid) op een bord of rooster om af te koelen.
2. **Voor de vulling:** Klop voor de vulling het eiwit met de suiker in een vetvrije metalen kom stijf. Dit kun je het beste doen boven een warme pan met water die op het vuur staat. Doe intussen de Toffifee in de vriezer en laat deze heel kort bevriezen, zo kun je makkelijker de karamelkuijpjes van de kern scheiden. Laat de karamelkuijpjes smelten boven een pan die op het vuur staat met kokend water (au-bain-marie maar dan met de Toffifee karamelkuijpjes!).
3. Klop de boter (kamertemperatuur) met de mixer (of garde) los. Roer hier geleidelijk de suiker met het eiwit doorheen. Voeg tot slot de gesmolten karamelkuijpjes toe.
4. Snijd van één cake 2 helften (horizontaal) en besprenkel deze met karamelsiroop. Druk met de ronde uitsteekvorm Ø 10 cm – in het midden van de beide cakehelften – zodat er een rond gat in de cake achterblijft. Bestrijk één plak met de vulling en doe de twee cake plakken op elkaar. Leg deze op een bord en vul het gat met 15 stuks Toffifee.
5. Snijd ook de 2e cake horizontaal doormidden. Smeer een helft met de vulling en leg deze er als derde laag bovenop, en leg ten slotte de vierde laag cake hier bovenop. Nu is de basis van de Toffifee Karameltaart af, verdeel de rest van de room over de cake en zet het geheel minimaal 3 uur in de koelkast.
6. **Voor de garnering:** Hak de chocolade fijn, en smelt deze met de kokosolie (au-bain-marie) op laag vuur. Zodra de chocolade gesmolten is, haal de cake uit de koelkast en doe de chocolade over (het midden) van de cake. Doe de taart nu weer in de koelkast totdat de chocolade bijna hard is.
7. Spoel de rode bessen (of ander fruit) af, dep ze droog en leg ze op de verrassingscake met de rest van de resterende Toffifee. Snijd de taart aan en laat jouw gezin verrassen!

## Tip:

Verkruiemel het uitgesneden deel cake (het deel wat je met de uitsteekvorm hebt weggehaald voor de Toffifee). Hak de Toffifee kernen (die overblijven bij het verwijderen van de karamelkuijpjes) grof, en laat deze (au-bain-marie) smelten. Meng het geheel met de verkruiemelde deel. Laat het mengsel afkoelen en vorm er balletjes van. Laat deze balletjes opstijven, bestuif ze met poedersuiker of cacao en eet ze op.