

Zachte karamel met gezouten boter taart

Ingrédients

- 5 eieren
- 25g bruine suiker
- 185g gezouten boter
- 250g gezouten boterkaramel
- 35g bloem

Préparation

1. Na de chocoladefondant, hier is zijn kleine broertje, de karamelfondant.
2. 5 ingrediënten en slechts 15 minuten voorbereiding voor een goed geurend en super smeltend resultaat!
3. Je kunt een kant-en-klare gezouten boterkaramel gebruiken, of het zelf maken; in dat geval vind je het recept net hieronder.
4. Tot slot moeten de tijd en de temperatuur van het bakken natuurlijk worden aangepast aan jouw oven en de textuur die je wilt bereiken!
5. Laat suiker zonder water smelten.
6. Verwarm vloeibare room.
7. Wanneer de karamel een mooie kleur heeft, blus je het beetje bij beetje met de warme room, let op spatten en roer met een garde.
8. Wanneer alle room is opgenomen, voeg boter met zoutkristallen of ongezouten boter + een snufje fleur de sel toe, roer goed, laat 2 tot 3 minuten indikken op middelhoog vuur en laat afkoelen voordat je afneemt en het recept voortzet.
9. Recept: Klopt de eieren met de bruine suiker tot je een luchtig, bleek en licht opgeblazen mengsel hebt.
10. Laat de boter smelten en meng deze dan met de karamel.
11. Giet dit mengsel bij de eieren en voeg de gezeefde bloem toe.
12. Wanneer het mengsel homogeen is, giet het in een vorm van 16 tot 18 cm in diameter en laat 20 tot 30 minuten rusten.
13. Verwarm de oven voor op 210°C.
14. Op het moment dat je de taart in de oven plaatst, verlaag je de temperatuur naar 120°C en bak je ongeveer 30 minuten, natuurlijk aan te passen aan jouw oven en de gewenste textuur!