

Chocolade-karamel explosie taart

12 taartpunten



Gemiddeld

 tot 40 Min.



Voor de chocoladetaart:

1 pak Dr. Oetker Wolken Vanille
200 ml slagroom
3 eieren
3 el cacao
30 ml melk

Voor de karamelvulling:

1 blaadje Dr. Oetker Gelatine
160 g boter (ongezouten)
60 g basterdsuiker (bruine)
1 blikje gecondenseerde melk
snufje zout
1 zakje Dr. Oetker Walnoten
1 beker Dr. Oetker Wolkentoetje
Chocolade

- 1 Laat het blaadje gelatine 5 minuten weken in koud water. Knijp uit en los het volgens de verpakking op in een eetlepel warm water. Meng dit door de inhoud van 2 bekertjes Wolkentoetje en laat het opstijven.
- 2 Verwarm de oven voor. Doe de cakemix, de eieren, de slagroom, 3 el cacao en 3 el melk in een kom en mix het met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.
Elektrische oven: 160°C
Heteluchtoven 140°C
- 3 Klop het chocoladebeslag daarna in 3 minuten op de hoogste stand goed door elkaar. Verdeel het beslag over een ingevette springvorm en strijk het glad.
- 4 Bak de chocolade taart onderin de oven in 50-55 minuten gaar. Prik aan het einde van de baktijd met een prikker in de chocoladetaart. Komt de prikker er schoon en droog uit, dan is de taart gaar.
- 5 Laat de taart zonder springvormrand afkoelen op een rooster.
- 6 **Karamel vulling maken:**
Smelt 160 g ongezouten boter op een laag vuur in een steelpannetje. Roer de basterdsuiker en de gecondenseerde melk erdoor. Houd het mengsel tegen de kook aan en blijf ongeveer 10 minuten goed roeren tot de karamel de goede dikte heeft. De karamel moet stevig zijn, maar nog wel schenkbaar.
- 7 Verdeel de opgesteven Wolkentoetjes over de onderste taarthelft, leg de andere taarthelft erop en schenk de Karamel daarover. Strooi de Walnoten over de taart.