

Recept ~Walnoten-Carameltaart

Ik maak deze taart altijd in een glutenvrije versie. Daar gebruik ik boekweitmeel voor. Dat past goed bij de walnoten. Maar je kunt hem ook met gewone bloem maken.

Nodig:

- 175 gram boekweitmeel (of bloem)
- 120 gram suiker (ik gebruik de helft en dan lichte basterdsuiker)
- 125 gram koude roomboter (of margarine voor de veganvariant)
- + een snuf zout

Kneed hiervan het deeg en laat het minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.

Verder nodig:

- 125 gram slagroom of 125 gram margarine voor de vegans
- 150 gram gehakte walnoten (= mooie halve walnoten om te garneren)
- 100 gram gewone suiker
- Desgewenst 1 ei

Suiker zacht laten smelten in een pan met dikke bodem, tot het karamelliseert. Pan van vuur en dan afblussen met een eetlepel water, slagroom erbij (of de boter in kleine beetjes tegelijk) tot het een geheel wordt. Dan gehakte noten erdoor.

Deeg in twee stukken verdelen. De ene helft uitrollen en over de bodem van de schaal verdelen. Dan het notencaramel-mengsel over de bodem verdelen.

Vervolgens het tweede deel van het deeg uitrollen en over de noten verdelen. Eventueel garneren met halve noten en een geklopt ei, zodat er een glanzend laagje ontstaat. Voor vegans kun je wat plukjes margarine over de bovenkant verdelen.

45 minuten bakken in de oven op 175 °C

Eet smakelijk en met een Kus van de Kok

~~*~~

www.kusvandeKok.nl