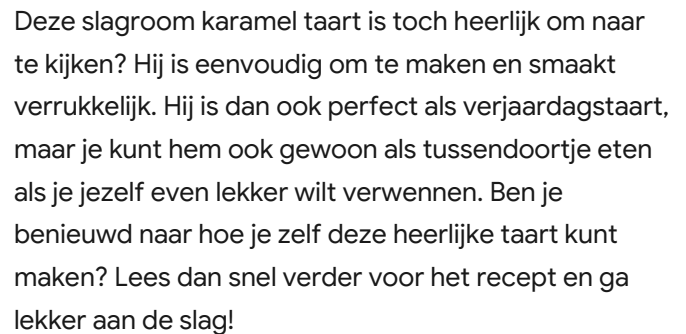




⌚ ± 1 uur

 12 personen



- 330 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 250 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 300 milliliter slagroom;
- Karamel;
- 100 gram nougatine;
- Taartpan;
- Bakpapier;
- Taartzaag;
- Spuitzak;
- Brand New Cake Smitmondje #2B.

- 6 eieren, maat M;
- 35 milliliter water;
- Rood fruit naar keuze.





Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed een taartpan met bakpapier.
3. Mix in 10 minuten de Biscuit-mix, eieren en water op middelhoge stand door elkaar heen.
4. Giet het beslag in de taartpan.
5. Bak de biscuit in 30 minuten goudbruin en gaar.
6. Laat de cake afkoelen tot kamertemperatuur.
7. Snijd de cake in 3 gelijke plakken
8. Laat de plakken cake goed afkoelen.
9. Klop de Crème Chantilly-mix samen met de slagroom stijf.
10. Smeer 1 plak in met de crème.
11. Smelt de karamel kort in de magnetron.
12. Verdeel een laagje karamel over de crème heen.
13. Leg de 2de plak cake erop en smeer er weer crème en karamel overheen.
14. Leg de laatste plak cake er bovenop.
15. Smeer de taart rondom in met de crème.
16. Druk de nougatine op de zijkanen van de taart.
17. Doe de karamel in een spuitzak en drip de karamel langs de zijkant van de taart.
Tip! Deze stap kun je uiteraard overslaan.
18. Doe de crème in een spuitzak met spuitmondje.
19. Spuit bovenop de taart toefjes.
20. Decoreer de taart met rood fruit en eventueel wat karamel.

Tip! Deze stap kun je uiteraard overslaan.

Handige informatie

Het bewaren van de slagroom karamel taart

Wij kunnen het ons bij deze heerlijke taart haast niet voorstellen, maar het kan natuurlijk zo zijn dat je een stukje taart overhoudt. Je kunt de taart maximaal 3 dagen in de koelkast bewaren. Veel taarten kun je invriezen, maar wij raden het aan om dat bij deze slagroomtaart niet te doen. De slagroom droogt namelijk uit als je de taart in de vriezer stopt, waardoor het gebak een stuk minder lekker wordt.

Bekijk ook eens onze andere slagroomtaart recepten!

Viel deze slagroom karamel taart bij jouw gasten goed in de smaak, maar wil je toch een keer een andere soort slagroomtaart maken? Bekijk dan eens ons recept voor een [chocolade slagroomtaart](#) of voor een [mokka-slagroomtaart](#). Deze taarten zijn ook makkelijk te maken en smaken allebei fantastisch! Of wil je eens een hele andere taart maken dan een slagroomtaart? [Bekijk dan onze andere taart recepten hier!](#)



Deel jouw slagroom karamel taart met ons!

Ga je zelf met dit recept een slagroom karamel taart maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe die is geworden. Maak een foto van jouw slagroom karamel taart en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 800g (Art.nr.: BNC00162)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Gezoet 1L (Art.nr.: 300102)
- 1 x Caramel Naturel 400 gram (Art.nr.: CZ016)
- 1 x Molen de Hoop Nougatine hazelnoot 250gr (Art.nr.: DH91)
- 1 x PME Taartpan Rond Losse Bodem Ø17,8x7,6cm (Art.nr.: LBR073)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m** (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Basket #2B (Art.nr.: BNC01124)

