



⌚ ± 1 uur

 ± 2 uur

 10 personen





écht alles om te bakken

- Snufje keukenzout.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Spray de quichevorm in met bakspray.
3. Bestuif de bakvorm met wat bloem.
4. Snijd 100 gram koude roomboter in blokjes.
5. Meng de bloem, poedersuiker en blokjes roomboter door elkaar heen tot een kruimelig mengsel.
6. Meng het ei erdoorheen, totdat je een egaal deeg hebt.
7. Verpak het deeg in plasticfolie.
8. Laat het deeg 30 minuten in de koelkast rusten.
9. Bestuif het werkblad met bloem.
10. Rol het deeg uit tot een cirkel die net iets groter is dan de quichevorm.
11. Bekleed de bakvorm met het deeg en snijd het overtollige deeg weg.
12. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem.
13. Zet de bakvorm 30 minuten in de koelkast.
14. Bekleed daarna het deeg met bakpapier en leg de bakbonen erop.
15. Bak de bodem in 25 minuten gaar.
16. Laat de bodem in de bakvorm afkoelen.
17. Doe de kristalsuiker en het water in een pannetje.
18. Zet het pannetje op een middelhoog vuur.
Tip! Roer het goedje ondertussen niet door!
19. Laat het suikerwater koken, totdat het een caramelpkleur krijgt.
20. Haal de pan van het vuur af.
21. Voeg al roerend de slagroom aan het mengsel toe.
22. Meng 30 gram roomboter en het keukenzout door de caramel heen.
23. Laat de caramel iets afkoelen.
24. Verdeel de walnoten gelijkmatig over de bodem.
25. Giet de caramel over de walnoten heen.
26. Laat de walnotentaart 1 uur uitharden.

Handige informatie

Ontdek onze andere taart recepten!

Kan je geen genoeg krijgen van bakken en lijkt het je leuk om naast dit walnotentaart recept nog meer recepten uit te proberen? Bezoek dan eens onze receptenpagina, want daarop hebben we ruim 600 taart & gebak





écht alles om te bakken

recepten verzameld. Van heerlijke [chocolade taarten](#) tot aan diverse soorten [cheesecakes](#) en van luchtige [schuimtaarten](#) tot aan verrukkelijke [slagroomtaarten](#). We hebben werkelijk voor ieder wat wils. [Bekijk al onze taart & gebak recepten hier](#) en ga lekker aan de bak!

Bezoek eens onze receptenpagina!

Vind je het leuk om uiteenlopende lekkernijen te maken? Bekijk dan vooral even de andere recepten op onze receptenpagina, want op die pagina hebben we inmiddels ruim 1.600 uiteenlopende recepten verzameld. Je vindt er onder andere recepten voor hartige snacks en broden. Ben je meer een zoetekauw? Probeer dan eens onze koek-, cake- en dessert recepten uit. We vullen onze receptenpagina wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Ontdek al onze recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte walnotentaart aan ons zien!

Heb jij met dit recept een wainotentaart gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door het gebak te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Quichevorm Losse Bodem Hoge Rand Silver-Top Ø20cm (Art.nr.: 03557)
- 1 x Walnoten 150g (Art.nr.: BNC01337)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake Bakbonen 500g (Art.nr.: BNC01001)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

