

Pecan karameltaart

Benodigdheden:

- 175 gram boter
- 3 eieren
- 125 gram witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 3 eetlepels koffieroom
- 150 gram bloem
- 1/2 zakje bakpoeder
- 80 gram suiker
- 80 gram honing
- 2 eetlepels koffieroom
- 150 gram pecannoten
- 1/2 theelepel gemalen kaneel
- 1 sinaasappel

Bereiding:

Vet een springvorm van 28 cm in en verwarm de oven voor op 200°C.

Smelt 75 gram boter. Klop de eieren met de basterdsuiker en de vanillesuiker met een elektrische mixer schuimig. Roer de gesmolten boter en 3 eetlepels koffieroom door de eieren. Zeef de bloem met de bakpoeder boven dit mengsel en spatel alles voorzichtig door elkaar. Schep het beslag in de vorm en stijk het glad.

Bak de bodem 12 minuten in de voorverwarmde oven.

Smelt ondertussen de rest van de boter met de suiker, honing, koffieroom, noten, kaneel en de geraspte sinaasappelschil. Breng alles aan de kook en laat even doorpruttelen. Neem de bodem uit de oven en schep de warme notenmassa erop niet. Niet meteen in het midden gieten, anders zakt de taart in, maar gelijkmatig over de taart verdelen.

Strijk alles voorzichtig glad en bak de taart 12 - 15 minuten in de oven, tot hij stevig is en de bovenkant mooi gekarameliseerd .

Laat de taart helemaal afkoelen en snijd hem dan pas aan.

Recept van Tineke

