



Amandel-walnotentaart

met salted caramel en yoghurt



ca. 1u



2 personen

Deze taart heeft alles wat een zoetekauw zich maar kan wensen: zoet, zout, krokant, romig en ook nog eens vrij eenvoudig te maken. Eerst maak je de salted caramel en dan rooster je de walnoten, amandelen en pompoenpitten. Tegelijkertijd bak je alvast de bodem voor in de oven. Dan gooi je nog even alles bij elkaar, een beetje af laten koelen... et voilà!

Wat je van ons krijgt

- 200g witte suiker
- 1 beker slagroom ⁷
- 100g walnoten ¹⁵
- 100g amandelen ¹⁵
- 50g pompoenpitten
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 30g boter ⁷
- zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ronde quichevorm
- blindbakgewicht (rijst of bonen)
- middelgrote kookpan
- keukenweegschaal
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Voor het maken van de karamel kun je het beste een pan met een dikke bodem gebruiken. // Met dit recept maak je 4 porties.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1068kcal, vet 73.0g, koolhydraten 80.2g, eiwit 19.1g



1. Suiker smelten

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Verwarm de **suiker** met 50ml water en ½tl zout in een middelgrote kookpan op medium tot hoog vuur zonder te roeren. **Let op**, de **karamel** wordt erg heet! Zet het vuur lager zodra het mengsel begint te koken en beweeg de pan voorzichtig heen en weer, om de **karamel** gelijkmatig te verdelen en om te voorkomen dat de **karamel** aanbrandt.



4. Deeg uitrollen

Vet een ronde quichevorm (ca. 20cm Ø) in met boter of plantaardige olie. Verwijder het bakpapier, leg het **deeg** over de quichevorm en druk de randen aan. Snijd het **overtollige deeg** af en gebruik het op plekken waar het **deeg** niet de hele vorm bedekt.



2. Karamel maken

Neem de pan van het vuur zodra de **karamel** goudbruin kleurt. Blus af met **130ml slagroom** en roer voorzichtig. Verwarm de geharde **karamel** op middelhoog vuur, tot het vloeibaar wordt en begint te bubbelen. Neem de pan weer van het vuur en roer er 30g boter door. Zet opzij om af te laten koelen.



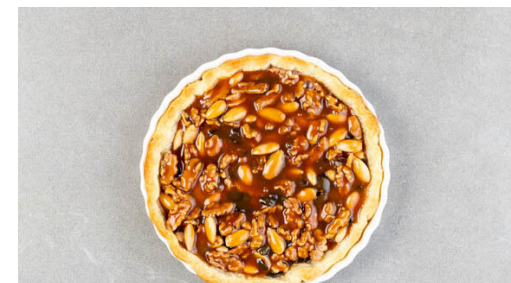
5. Deeg blindbakken

Prik de bodem en de zijkanten van het **deeg** in met een vork en dek het af met bakpapier. Gebruik evt. meer bakpapier zodat het gehele **deeg** bedekt is. Vul de quichevorm met het blindbakgewicht. **Tip**: stabiliseer de randen met het blindbakgewicht zodat ze tijdens het bakken niet instorten.



3. Noten roosteren

Verdeel de **walnoten**, de **amandelen** en de **pompoenpitten** over een bakplaat met bakpapier en rooster in 7-12min goudbruin in de oven. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Neem uit de oven en laat afkoelen. Verhoog de oventemperatuur naar 220°C (200°C hetelucht).



6. Taart bakken

Bak de **taart** 12-14min in de oven, tot de randen licht beginnen te bruinen. Neem uit de oven en verwijder het bakpapier en het blindbakgewicht. Bak de **taart** nog 2-5min, tot de **deegbodem** droog is. Verdeel de **noten** en **pompoenpitten** over de bodem en giet de **karamel** erover. Bak de **taart** in 8-11min goudbruin. Laat afkoelen en serveer met de **yoghurt**.