

Recept Glutenvrije caramel- choco koek



Benodigdheden:

- ◆ 250 gr madame loulou taartbodem en koekjes mix
- ◆ 300 gr Caramel vulling
- ◆ 200 gr chocolade
- ◆ 50 gr chocolade

Werkwijze:

- ◆ Verwarm de oven voor op 175 °C.
- ◆ Maak het deeg klaar volgens de beschrijving taartbodem en koekjesmix. Gebruik 250 gram voor 1 springvorm van 24 cm.
- ◆ Vet de sloffenvorm in.
- ◆ Rol het deeg uit en vul de vorm.
- ◆ Bak de bodem op 175 °C in zo'n 20 minuten gaar.
- ◆ Haal na het bakken direct de vorm van de bodem en laat deze op een rooster afkoelen.
- ◆ Smelt de caramel samen met een klontje boter in de magnetron, regelmatig goed door roeren. (Klontje boter zorgt ervoor dat het niet te hard wordt.)
- ◆ Giet deze op de bodem.
- ◆ Zet de koek 30 minuten in de koelkast, zodat de caramel hard kan worden.
- ◆ Smelt 200 gram chocolade (volgens de magnetronmethode), en giet deze op de caramel.
- ◆ Laat de chocolade hard worden.
- ◆ Smelt de 50 gram chocolade (volgens de magnetronmethode) en vul een spuitzak hiermee.
- ◆ Spuit ter afwerking de chocolade horizontaal en verticaal over de koek.
- ◆ Laat de koek opstijven in de koelkast.
- ◆ Haal de koek 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat deze niet te hard is.

Eet smakelijk!

Tip: Gebruik in plaats van een springvorm ook eens rondo ringen.

Magnetronmethode:

- ◆ Vul een plastic magnetronbestendig schaalje met de chocoladedruppels.
- ◆ Zet de magnetron 20 seconde op vol vermogen.
- ◆ Roer de chocolade goed door. (Ook al is er nog niets gesmolten, zo verspreid de warmte zich goed en voorkomt het dat de chocolade aanbrandt.)
- ◆ Herhaal stap 2 en 3, totdat de chocolade bijna helemaal gesmolten is.
- ◆ Blijf de chocolade nu doorroeren zonder extra te verwarmen. De overige stukjes chocolade smelten door de warmte van de gesmolten chocolade.
- ◆ Chocolade is klaar voor gebruik.