



No bake Oreo tart salted caramel

Voor deze heerlijke No Bake versnapering heb je geen oven nodig! Ga dus snel aan de slag met dit superlekkere recept, want dit is een echte choco/caramel topper!

Boodschappenlijstje



LorAnn Clear Artificial Vanilla Extract
118ml

L3020
6,49 €



Patisse Silver-Top Moule à Pain
Réglable 20-35cm

P03545
20,55 €

Overige benodigdheden:

- 1 pak Oreo koekjes
- 40 gram boter
- 850 gram fijne kristalsuiker
- 3 dl slagroom
- 125 gram boter
- 100 ml slagroom
- Grof zeezout
- Pan
- Magnetron
- Houten Spatel
- Vijzel/Keukenmachine

Gebruik het hele pak Oreo koekjes en vermaal ze tot fijne kruimels, met een vijzel of een keukenmachine. Smelt 40 gr boter en giet dit over de kruimels. Meng dit goed door elkaar. Doe het mengsel in de Fat Daddio's Pro-series Tart Pan Oblong 35 x 10,5cm en zet dit in de koelkast.

Verhit de 3 dl slagroom in een pan op het vuur. Zorg ervoor dat de slagroom goed heet wordt. Haal de pan van het vuur en doe de FunCakes Chocolade melts melk erbij. Roer met een houten spatel totdat alle chocolade gesmolten is. Laat op het aanrecht staan totdat je het gaat gebruiken.

Doe de suiker samen met de 100ml slagroom en boter in een pannetje met dikke bodem. Verwarm dit op een laag vuur, zonder te roeren. Breng het geheel, als de boter gesmolten is, aan de kook met een deksel op de pan. Laat dit ongeveer 15 minuten doorkoken zonder te roeren.

Haal de pan van het vuur en zet de pan met het kokende mengsel in ijskoud water. Roer de Wilton Clear Vanilla Flavour erdoor. Als het mengsel lauw is, de fudge kloppen met een spatel tot deze dik en romig wordt. Voeg naar smaak wat grof zeezout toe.

Tip: Mocht je haast hebben: koop dan een zak zachte caramel fudge en doe dit in een magnetron bestendige bak. Schiet een scheut slagroom erbij en doe 20 seconden in de magnetron op de hoogste stand. Roer het mengsel door en herhaal totdat alle fudge gesmolten is. Voeg naar smaak wat grof zeezout toe.

Haal de quichevorm met de oreo bodem uit de koelkast en giet de caramel erop. Zet 30 minuten in de koelkast. Giet vervolgens de chocolade ganache over de caramel heen. Strooi naar wens de FunCakes Crispy Pearls Salted Caramel over de ganache en zet weer terug in de koelkast of vriezer. Voordat je het serveert uit de koelkast halen en wat grof zeezout en eventueel wat fijngehakte fudge erover heen strooien. Smullen maar!