



## caramel ganache taartjes

Voor de chocoladeliefhebber zijn deze caramel ganache taartjes ideaal. De taartjes zijn gemaakt van de cookiemix en daarna opgevuld met caramel en twee lagen chocolade ganache. Dit recept van FunCakes legt je stap voor stap uit hoe je deze kunt maken.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Chocolade Melts Puur 350g

F30105  
€ 9,95



FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110  
€ 4,75



FunCakes Chocolade Melts Melk 350g

F30110  
€ 9,69

Overige benodigdheden:

- 1 ei
- 200 gram roomboter
- Bakpapier
- 1 blikje gecondenseerde gezoete melk (457 gram)
- 4 el bruine basterd suiker
- 200 ml slagroom

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak de 250 gram mix voor Cookies volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rol het deeg uit nadat het een uur in de koelkast heeft gelegen en doe het voorzichtig in de taart vormpjes. Bedek het deeg met een laagje verkreukeld bakpapier en doe hier bakgewicht (bijvoorbeeld rijst) op.

Bak de vormpjes 15 minuten, haal ze er dan uit en zet nog eens 15 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Laat de vormpjes na het bakken goed afkoelen.

Breng de gecondenseerde melk, samen met 50 gram roomboter en de bruine basterdsuiker voorzichtig aan de kook. Hou de temperatuur onder de pan zo laag mogelijk en blijf permanent roeren met een houten lepel. Laat de pan nog geen minuut alleen zonder te roeren, dit brandt namelijk erg snel aan. De caramel is klaar, zodra je met de lepel over de bodem van de pan gaat en de bodem goed zichtbaar blijft voor ongeveer 3 seconden.

De melk ganache maak je door 100 ml slagroom te verhitten en hier de 100 gram chocolade melts in op te laten lossen. Laat de ganache goed afkoelen tot het nog vloeibaar maar dik is. Herhaal dit voor de pure ganache.

Smeer de bodem van de vormpjes in met de caramel en giet hier een laagje melk ganache overheen. Laat dit afkoelen en opstijven en giet er dan een laag pure chocolade ganache bovenop. Maak het geheel af met slagroom, hazelnootjes en caramel.

*Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*