

Recept: Dripping Caramel Tarts



Voor 6 taartjes of 12 mini taartjes

BENODIGDHEDEN

metalen Muffin/Cupcake bakvorm voor 6 cakes, of een vorm voor 12 cakes.

Blender

Keukenweegschaal

Maatbeker/lepel

olie of bakspray om de vorm in te spuiten, in te vetten. Gebruik liever geen siliconenvormen, het is niet echt gezond en dat willen we nou juist wel.

Ingrediënten taartbodem

Beetje hazelnootolie om mee in te vetten, of kokosolie, een andere olie.

Hazelnootolie geeft nét dat extra smaakje.

85 gr amandelmeel of kokosmeel (let op! Neemt meer vocht op), havermeel.

6 Medjoul dadels (ontpit), liefst biologisch!

55 gr Gesmolten kokosolie
Snuf (grijs) zout

Vulling karamellaag

150 ml Amandelmelk/plantaardige melk/kokosmelk (ongezoet)
8 Medjoul dadels (ontpit)
30 ml Donkere agavesiroop, dadelsiroop kan ook, ahornsiroop bevat meer calorieën.
50 gr Pinda's (geroosterd en ongezoeten) of hazelnoten, cashewnoten e.d.

Heb je een notenallergie, probeer dan eens pompoenpitten, pijnboompitten, sesamzaadjes uit.

Vulling chocolade fudge

100 gr pure chocolade zonder zuivel, 85% cacao
1 tl puur vanillepoeder
30 gr kokosolie
20 ml donkere agavesiroop (zie hierboven)
100 gr pindakaas (gladde en 100% pure pindakaas) of notenpasta.
Let op! 'gewone' pindakaas bevat altijd toegevoegde suikers.

Garnering

Snufjes (grijs) zout voor 6 taartjes of 12 minitaartjes (nog steeds best machtig)
15 gr popcorn, kant-en-klaar (let op suikers!) of zelf poppen (maïskorrels).

BEREIDING

Vet de bodempjes van de cupcake bakvorm licht in met wat (hazelnoot)olie. Snij de ontpitte dadels in kleine stukjes. In de blender de dadels, gesmolten kokosolie, het (amandel)meel en zout samen goed mixen. Zet de blender uit en roer alles nog een keer goed door. Verdeel het mengsel over de bodempjes van de cupcake bakvorm. Druk goed aan met de bolle kant van een lepel. Zet even, afgedekt op kamertemperatuur, weg. Spoel de blender schoon en maak nu de vulling.

Karamellaag

De ontpitte dadels in kleine stukjes snijden en samen met de amandelmelk en agavesiroop in de blender mixen totdat een egaal mengsel ontstaat. Verdeel het mengsel, met behulp van een theelepel, over de 6 kleine taartbodems. Druk nu zachtjes de pinda's in alle karamellagen. Zet even weg in de koeling, spoel de blender schoon en maak de bovenste laag.

Chocolade fudge

De pindakaas/notenpasta in de blender scheppen. De chocolade in stukjes breken en op heel laag vuur (of aubain-marie) laten smelten in een sauspan, niet laten koken. Roer het vanillepoeder, de kokosolie en de (agave)siroop er goed door. Blijf er bij en roer tussendoor.

Giet de chocoladesaus bij de pindakaas/notenpasta in de blender en mix tot een glad mengsel. Giet de saus op alle karamellagen. Plaats de taartjes 15 minuten in de vriezer en garneer ze, nadat je ze uit de vriezer hebt gehaald, met wat popcorn. Druk de popcorn voorzichtig in de bovenlaag en bestrooi met een snuf (grijs) zout. Plaats weer terug in de vriezer. Na circa 1,5 uur, of totdat de bodem en de bovenste laag helemaal hard zijn geworden, zijn de taartjes klaar om geserveerd te worden. Snij met een warm mes voorzichtig langs de rand. Met het mes langs de zijkant van de cupcake 'pop' je als het ware voorzichtig het taartje uit de vorm. Bewaar de taartjes, uit de vorm, in de vriezer. Diep bevroren taartjes circa 15 minuten op kamertemperatuur laten komen voor je ze serveert.