

TAART MET KARMEL EN CHOCOLADE

Joos en Flor

Nodig

250 gr bloem

125 gezouten boter

Suiker

1 ei

130 zwarte chocolade

120 bruine chocolade

100 gr suiker

100 gr suiker

Voor de versiering

30 gr gezouten boter

12 cl room

Bereiding

Maak de deeg en rol uit.

Zet in de oven in de taartvorm op 180°, 10 minuten met bakparels en vervolgens nog eens 10 minuten. Laat afkoelen.

Maak de karamel met chocolade.

Verwarm de room, laat 100 gr suiker smelten tot bruine kleur, voeg van het vuur de room toe, voeg de boter en de chocolade toe. Meng goed.

Giet de Bereiding in het deeg, laat 2 uur afkoelen.

Voor de verzierring laat de overige suiker smelten en leg met een vork slierten op bakpapier.

Laat afkoelen en hard worden.