

## Ingrediënten en Recept

### 1ste laag - Recept manier :



½ cup suiker smelten tot caramel (video : au bain-marie)



In vorm gieten en randen ook inwrijven met caramel

### 1ste laag – Makkelijke manier

Gewoon uit een flesje – gebruikt 12/03/16 :  
Caramelsaus van Boni (Colruyt)



### 2de laag:

3 eieren  
Vanillesuiker  
1 cup suiker  
2 cups melk  
¼ cup melkpoeder  
Mixen

Met zeef over caramel gieten



### 3de laag:

Mixen:  
2 eieren  
Vanillesuiker  
½ cup suiker

Mixen

+ ½ cup olie

Mixen

+ 1 ¼ cup bloem



Randen van vorm inwrijven met olie



3de laag over 2de gieten



Vorm in andere vorm zetten en warm water in gieten (au bain-marie)

Oven : 180°C – 50 minuten (40 minuten gedaan)

Ijskast minimum 4 uur

Om taart uit vorm te doen: terug in warm water zetten en omkeren

**Bron**

23/01/16 - Facebookgroep : Koken en bakken:

[https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/1027035680668674/?comment\\_id=1027480897290819&notif\\_t=group\\_comment\\_follow](https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/1027035680668674/?comment_id=1027480897290819&notif_t=group_comment_follow)



**Ayan Dahir Askari**

19 januari om 17:09

**Video, doch niet meer actief**

<https://www.facebook.com/nooncafee/videos/vb.195631490768305/226947747636679/?type=2&theater>

**Info Martine Lycke**

**Patricia Jansen** 1cup is 250 ml, Amerikanen werken met inhoudsmaten.  
1tablespoon 15 milliliter, 1teaspoon 5milliliter



**Patricia Jansen** Het recept is eigenlijk heelcsimpel, amerikanen werken niet met gewicht maar met inhoudsmaten.  
Bij elke Xenos oid kan je cupmaatjes halen, maar als je een kleine maatbeker hebt, een cup is dus 250 milliliter.  
Ik weet niet hoeveel een Marokkaans theeglas bevat, maar zou dat ook 250 milliliter kunnen zijn?  
In dat geval is het recept heel toegankelijk, voor degene die daarmee koken en meten, je zet het zo om.  
De link van het filmpje staat ergens in de comments.

23/01/16 - Alhoewel de taart een hele knoeiboel was – vorm die uitliep en caramel die bleef plakken, is deze taart superlekker ! Nu nog leren caramel maken, wordt vervolgt dus.  
En bakpoeder vergeten ☹



12/03/16 : Dus 2<sup>de</sup> maal met caramel uit knijpfles, en bakpoeder niet vergeten

Fotos

