



Smeuïge chocoladetaart met karamel en nootjes

Deze smeuïge chocoladetaart met karamel en pecannoten maak je met de Betty Crocker Devil's Food Cake Mix. De rijke chocoladecake wordt gecombineerd met romige Betty Crocker Chocolate Fudge Icing en een karamelvulling met geroosterde pecannoten. Een heerlijk Betty Crocker recept voor wie zelf een feestelijke chocoladetaart met karamel en nootjes wil bakken.

Boodschappenlijstje



Betty Crocker Devil's Food Cake Mix
425g

BC2253
4,94 €



Betty Crocker Chocolate Fudge Icing
400g

BC2258
4,94 €



Dr. Oetker Spray de Cuisson 125ml

1-50-901105
2,99 €



LOYAL Elite Moule à Gâteau Rond
Ø20cm

CT3R08
13,05 €



Tristar Batteur à Main 200 W

TR4203
17,49 €



Patisse Grille de Refroidissement
Ø32cm

P01321
7,19 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
9,48 €



PME Spatule Coudée 33cm

PK1014
9,09 €

Ingrediënten

1 verpakking Betty Crocker Devil's Food Cake Mix
Water, plantaardige olie en eieren volgens de aanwijzingen op de verpakking
20 zachte karamelsnoepjes
75 g boter of margarine
80 ml slagroom
110 g pecannoten, gehakt en geroosterd
1 pot Betty Crocker Chocolate Fudge Icing
Bakspray

Benodigheden

2 ronde bakvormen van Ø20 cm
Steelman
(Hand)Mixer
Afkoelrooster
Draaiplateau
Paletmes

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 175°C. Vet twee ronde bakvormen van Ø20 cm in.

Stap 2: Cakebeslag maken en bakken

Bereid de Betty Crocker Devil's Food Cake Mix met het water, de plantaardige olie en de eieren volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak de cakes volgens de aangegeven baktijd. Laat de cakes na het bakken 10 minuten in de vormen afkoelen. Haal ze vervolgens uit de vormen en laat ze op een rooster volledig afkoelen. Reken hiervoor ongeveer 1 uur.

Stap 3: Karamelvulling met pecannoten maken

Doe de karamelsnoepjes samen met de boter en slagroom in een steelman. Verwarm 6 tot 8 minuten op middelhoog vuur en roer regelmatig tot de karamel volledig is gesmolten en je een glad mengsel hebt. Roer de geroosterde pecannoten erdoor. Laat het karamelmengsel 30 tot 45 minuten afkoelen, totdat het stevig genoeg is om over de taart te verdelen zonder weg te lopen.

Stap 4: Taart vullen en opbouwen

Leg de eerste cakelaag op een draaiplateau. Verdeel een royale laag van het karamel pecanmengsel over de cake en leg de tweede cakelaag erop. Verdeel een deel van de resterende karamel met pecannoten over het midden van de bovenkant.

Stap 5: Afwerken met Chocolate Fudge Icing

Bestrijk de zijkant en het resterende deel van de bovenkant van de taart met Betty Crocker Chocolate Fudge Icing. Werk de bovenkant af met de overgebleven karamel en pecannoten. Bewaar



de taart afgedekt tot het moment van serveren.