Naked drip cake caramel

Ingrediënten

1 Blik(ken) Gecondenseerde melk
snufje(s) Zout
1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
200 g Boter (ongezouten roomboter)
250 ml Melk
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
100 g Pecannoten
1 handje(s) Popcorn (salted caramelsmaak)

Keukenspullen

Springvorm (Ø20 cm)
Bakpapier
Mixer met gardes
Spatel
2 Spuitzak
Dr. Oetker Bakspray

1. Zelf een eenvoudige salted caramelsaus maken

Begin een aantal uren of dag van tevoren met het maken van de karamelsaus.

Plaats de **gecondenseerde melk (1 blikje)** in een diepe pan gevuld met water (verwijder eerst het etiket).

Zorg dat het blikje onder water staat en breng het water aan de kook. Zodra het water kookt breng je de temperatuur omlaag, zodat je het water voortdurend tegen de kook aanhoudt.

Laat dit minimaal drie uur staan.

Mocht het water onder de rand van het blikje dreigen te zakken, vul het water dan aan en breng weer tegen de kook.

Na drie uur is je karamelsaus gereed. Voeg naar smaak een **snufje (zee)zout** toe.

2. Luchtige naked cake bakken

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in met boter of bakspray.

Doe **Dr. Oetker Biscuitmix (1 pak)**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar.

Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Bak de biscuittaart in 30 tot 40 minuten in het midden van een voorverwarmde oven gaar en goudbruin.

Laat de biscuittaart vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm.

> ### Lage springvorm
> Heb je een lage springvorm? Dan kun je de springvorm voor de zekerheid ophogen met een brede strook bakpapier. Vet de zijkant van de springvorm in. Knip een dikke strook papier en plak deze tegen de zijkant. Zorg dan de bovenkant ver uitsteekt: zo kun je je springvorm ophogen, waardoor je minder kans hebt dat het beslag tijdens het bakken over de vorm rijst.

3. Luchtige botercrème maken

Klop ondertussen de zachte **roomboter (200 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (250 ml)** en de **mix voor de botercrème (2 zakjes)** toe. Roer het geheel in ongeveer een halve minuut op de laagste stand door elkaar tot de massa iets dikker wordt.

Ga met een lepel over de bodem en langs de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Verdeel de luchtige botercrème in twee gelijke delen.

Meng door één deel van de botercrème ongeveer een derde tot de helft van de gekaramelliseerde gecondenseerde suiker uit blik.

Mix op de middelste stand in circa 1 minuut tot een luchtige botercrème met salted caramel-smaak. Vul beide spuitzakken. Eén met de naturel botercrème en de ander met de salted caramel-botercrème.

4. Vullen en decoreren

Snijd de biscuittaart met een broodmes in drie gelijke lagen. Verdeel op de eerste laag de salted caramel-botercrème, dek af met een laag biscuitcake en verdeel hierover een laag naturel-botercrème.

Dek de 2 lagen tot slot af met de overgebleven laag biscuit en strijk tot slot de resterende botercrème rond de taart glad. Verdeel de resterende 2/3 zelfgemaakte karamelsaus over de bovenkant van de taart en laat langs de randen voorzichtig naar beneden druppelen.

Hak de **pecannoten (100 g)** grof. Garneer de Caramel Naked Drip Cake met de pecannoten en een handje **salted caramel popcorn**.