

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
1 handje(s) Popcorn (salted caramelsmaak)
2 flesje(s) Karamelsaus (dessertsaus)

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm
Bakpapier
Mixer met gardes
Spatel
Dr. Oetker Bakspray

1. Voorbereiden

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 springvorm met bakpapier en sluit de vorm. Verhoog voor deze kleinere hogere taart de bakvorm met een strook bakpapier aan de binnenkant van de vorm.

2. Karamel taart maken

Doe de **Dr. Oetker Biscuitmix (1 pak)**, de **eieren (6 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 35 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.

3. Karamel taart versieren en decoreren

Laat de karamel taart afkoelen op een rooster. Wanneer de taart met karamel afgekoeld is, kun je de taart in 3 lagen snijden. Snij hiervoor de karmeltaart op 1/3 en op 2/3 door. Verdeel over de twee taartlagen van de karamel taart een laagje karamelsaus. Stapel de lagen van de taart met karamelsaus op elkaar en giet ook een dun laagje karamelsaus over de buitenkant van de taart met karamel. Decoreer de karamel taart met de gezouten karamelpopcorn.