Salted Caramel Popcorn taart

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. Luchtige naked cake bakken

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. Vullen en decoreren

Laat de taart afkoelen op een rooster. Als de taart afgekoeld is kun je de taart in 3 lagen snijden. Snij hiervoor de taart op 1/3 en op 2/3 door.

Verdeel over de twee taartlagen een laagje **karamelsaus**. Stapel ze op elkaar en giet een ook een dun laagje karamelsaus over de buitenkant van de taart. Decoreer de taart met de **karamelpopcorn**.