

Zachte Wichter Toffetaart

Toffeesaus:

- 3 eetlep. Br. Suiker
- 50 gr. fijne W. Suiker (basterd / poeder)
- 50 gr. boter
- 2 1/2 dl. Golden syrup
- 1 dl. Slagroom.

Taart:

- 100 gr. Boter (op kamertemp.)
- 175 gr. Br. Suiker
- 4 Eieren (losgeklopt)
- 225 gr. Zelfrijzend bakmeel.
- 225 gr. Wichters (stevige, ontpit, reepjes).
- 3 dl. Kokend water.
- 1 theelepel dubbelkoolzure Soda.
- 3 eetlepels koffiesurrogaat (cichorei).
- 100 gr. Grofgehakte walnoten.

1 Wichter heel, niet te rijp
iets mint.

MAAK DE SAUS. VERWARM IN EEN PAN BOVEN EEN MEDIUM VUUR DE BEIDE SUIKERSOORTEN EN DE BOTER EN ROER TOT DE SUIKERS ZIJN OPGELOST. VOEG DE STROOP TOE EN VERWARM DE SAUS ONDER AF EN TOE ROEREN TOT HET KOOKPUNT. DRAAI HET VUUR LAAG EN LAAT DE SAUS ONDER AF EN TOE ROEREN CIRCA 15 A. 20 MIN. ZACHTJES TREKKEN. VOEG DE ROOM TOE EN BRENG DE SAUS OPNIEUW AAN DE KOOK. HAAL DE PAN VAN HET VUUR EN LAAT DE SAUS AFKOELEN.

VERWARM DE OVEN VOOR TOT 180°C.
BEKLEED DE BODEM VAN EEN SPRINGVORM.
(22 CM. DOORSNEE - BAKPAPIER.).
VET HET PAPIER EN DE WANDEN IN.

MAAK DE TAART. ROER IN EEN KOM DE BOTER MET DE SUIKER TOT ROOM. KLOP ER DE EIEREN DOORHEEN, EN VERVOLGENS HET MEEL. KOKEND WATERS + SODA + KOFFIE SURROGAAT OPlossen. AFGEKOELD DE WICHTER ERBIJ (KLEINE FINE REEPJES).
DIT GEHEEL DOOR HET BESLAG, EN DE WALNOTEN TOEVOEGEN.
GEHEEL IN DE SPRINGVORM.
BAK DE TAART IN 1/2 UUR MIDDELEN IN DE OVEN. (GAAR).
RAND LOSMAKEN V/D SPRINGVORM.
TAART GEDEELTELIIK LATEN AFKOELEN OP ROOSTER.
SERVEER DE TAART WARM.
SNIJD HEM IN PUNTEN, EN DOE SAUS RONDOM.
DECORATIE VAN HOBBIË NIET AL TE ZOETE SLAGROOM,
MET EEN TAKJEMINT MET EEN WAARIERTJE VAN WICHTER.

Sj. W. FLAMELING
KORENMOLEN 185
9203 VB DRACHTEN.
06-15446745
s.flamelings@chello.nl