

Ingrediënten voor 6 personen

VOOR DE BODEM

225 g bloem

zout

suiker (lichtbruine)

1 el

1 el kristalsuiker

walnoten (gemalen)

1 el

100 g boter

VOOR DE VULLING

200 g walnoten

50 g boter

50 g bruine suiker

50 g kristalsuiker

½ kl zeezout

2 el water

100 g agavesiroop

75 ml room

1 el whisky

tijm

Taart met whisky, walnoten en zoute karamel

DUUR: ☹☹☹ | BUDGET: € € | MOEILIKHEID: 🍳🍳

1 Meng in een keukenrobot de bloem, het zout, de suikers en de noten. Voeg de boter toe en kneed kort tot een deeg. Voeg indien nodig een enkele eetlepels water toe tot je een deegbal krijgt. Laat het deeg 30 minuten in de koelkast opstijven.

2 Verwarm de oven voor op 190°C. Beboter en bebloem een rechthoekige bakvorm met losse bodem. Rol het deeg uit tussen 2 vellen bakpapier, leg in de vorm en beleg met bakpapier en bakbonen. Laat 20 minuten in de oven bakken. Verwijder het bakpapier en de bonen en zet nog 10 minuten in de oven. Laat op een rooster afkoelen. Draai de oventemperatuur lager naar 170°C.

3 Maak de vulling. Smelt de boter in een steelpannetje. Voeg de beide suikers, het zout, het water en de agavesiroop toe. Breng aan de kook en laat 5 minuten al roerend zachtjes inkoken. Haal het steelpannetje van het vuur als er bellen verschijnen, en roer de room en whisky erdoor. Schep er als laatste de noten onder en schenk in de taartvorm. Zet nog 15 à 20 minuten in de oven of tot de vulling 'bubbelt'. Laat afkoelen en werk af met tijm. **Tip:** Lekker met Griekse yoghurt of zure room.