

# Chocoladebiscuit met gezouten karamel

10 - 12 stukken



eenvoudig

tot 35 Min.

**Ingrediënten:****Voor het beslag:**

140 g suiker  
140 g bloem  
4 eieren  
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker  
1 zakje Dr. Oetker Backin Bakpoeder  
100 g chocolade  
50 ml melk

**Voor de vulling:**

120 g chocolade (praliné)  
50 g koekjes (sigaarkoekjes)

**Voor de garnering:**

10 eetl. suiker  
6 eetl. water  
80 ml room  
40 g boter gezoute

- 1 Verwarm de oven voor: Elektrische oven: 180 °C, Heteluchtoven: 175°C.
- 2 Laat 100 g chocolade smelten. Meng alle ingrediënten voor het beslag en voeg de gesmolten chocolade toe.
- 3 Vet een springvorm in met de Bakspray en giet het beslag erin. Bak de biscuit gedurende 35 min. en laat daarna volledig afkoelen. Snij de biscuit horizontaal door midden.
- 4 **De vulling:**  
Laat de praliné chocolade smelten en voeg de verkrumelde sigarenkoekjes toe.
- 5 **De karamel:**  
Bereid de karamel op een zacht vuur door de suiker met het water in een steelpan te doen. Als de karamel mooi goudbruin is, giet dan de room bij de hete karamel en roer met een houten lepel. Dit gaat nu hard borrelen. Blijf roeren tot een egale massa. Zet het vuur uit en voeg de gezouten boter en zout toe. Blijf roeren tot de boter gesmolten is.
- 6 **De afwerking:**  
Verdeel de praliné over het onderste deel van de biscuit, leg het tweede deel erbovenop en werk af met de karamel.



**Dr. Oetker n.v**



s.a. Dr. Oetker n.v. - Pegasus Park, De Kleetlaan 7B bus 1, 1831 Diegem- [www.oetker.be](http://www.oetker.be) E-Mail: [info@oetker.be](mailto:info@oetker.be) - Tel. 0800 - 90.307