# Sinterklaastaart met speculaas

## Ingrediënten

195 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
75 g (gram) Poedersuiker
30 g (gram) Amandelmeel
175 g (gram) Bloem
15 g (gram) Speculaaskruiden
1 tl (theelepels) Zout
110 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
210 ml Slagroom (ongezoet)
75 g (gram) Pure chocolade
75 g (gram) Melkchocolade
Sinterklaassnoep (zoals kruidnoten, chocolaatjes en hartjes)
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)

## Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken (en gardes)
Deegroller
Bakplaat
Bakpapier
8 Stuk(s) Bakvorm (rechthoekig)
Pan (met dikke bodem)
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)

## 1. Voorbereiden

Doe de **roomboter in blokjes (115 g)**, **poedersuiker (75 g)**, **amandelmeel (30 g)**, **bloem (175 g)**, **speculaaskruiden (15 g)** en **zout (0.5 tl)** in een kom. Kneed hier een kruimelig deeg van. Voeg als laatste een **losgeklopt ei** toe en maak een samenhangend deeg. Rol het deeg uit tot een plak van 3 mm dikte en laat het minimaal een uur in de koelkast rusten. Vet de rechthoekige taartvorm licht in en bekleed hierna met het speculaas deeg. De taartbodem wordt gebakken zonder blindbakvulling. Zet daarom de taartvorm in de diepvries en laat bevriezen. Verwarm in de tussentijd de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C ). Bak de speculaas taartbodem vervolgens direct uit de diepvriezer af op een bakplaat iets onder het midden van de oven. Bak ze in ongeveer 25 tot 30 minuten gaar en goudbruin. Laat de speculaas taartbodem afkoelen op een rooster. De sinterklaas taart is nu klaar om gevuld te worden met de karamel en de chocoladevulling.

## 2. Karamel maken

Doe **roomboter (60 g)** en de **kristalsuiker (110 g)** in een pan met een dikke bodem. Laat de boter met de suiker karameliseren totdat deze bruin is. Roer niet in de pan maar schud de pan af en toe heen en weer. Voeg **slagroom (110 ml)** en **zout (0.5 tl)** toe. Let op! Wees voorzichtig want dit bruist. Laat de karamel nog 5 minuten doorkoken op laag vuur. Zet de karamel apart.

## 3. Sinterklaastaart vullen

Smelt de **pure chocolade (75 g)** en **melkchocolade (75 g)** au bain-marie. Voeg de **slagroom (100 ml)** toe. Roer dit tot een geheel. Voeg als laatste de **roomboter (20 g)** toe. Roer tot de roomboter is opgenomen. Vul de speculaastaart bodem eerst met de karamel. Laat deze iets opstijven. Maak af door de chocoladevulling over de karamellaag te gieten. Versier met wat **sinterklaassnoepjes** zoals grofgehakte kruidnoten en ander strooigoed, suikerhartjes en sintchocolaatjes. Geniet van het avondje!