



# TWIXTAARTJES

#FoodieFriday

## Benodigdheden (4 taartjes)



- 1 vel kruimeldeeg
- 150g karamel fudge snoepjes
- Zeezout
- 75 ml room
- 100g melkchocolade
- Rood fruit voor dressering
- Bloemsuiker voor dressering

## Bereiding

Rol het vel kruimeldeeg uit en duw er vier rondjes uit. Duw het deeg aan in de vorm. Knip een vel bakpapier in rondjes en leg ze op het deeg in de bakvorm. Leg er bakgewichten in, zodat je deeg niet naar boven komt.

Bak de taartbodempjes 20 minuten in de oven op 180°C.

Smelt ondertussen de karamelsnoepjes samen met een scheutje room. Verdeel de gesmolten karamel over de taartbodempjes. Bestrooi met een beetje zeezout. Zet de taartjes in de koelkast voor een uurtje.

Smelt na een uur ook de chocolade met een beetje room. Roer tot er geen brokjes meer zijn.

Verdeel de chocolade over de taartjes. Laat de chocolade opstijven in de koelkast voor enkele uren.

Als de chocolade helemaal gestold is, kan je met een klein zeefje de taartjes besprinkelen met bloemsuiker. Leg er nog wat rood fruit op om het helemaal af te maken.