



PECAN REPEN

Recept voor zelfgemaakte pecan repen. De gecondenseerde melk wordt over de koekbodem met pecannoten gegoten en verandert in de oven in een heerlijke karamel. De rijke, zoete en boterachtige smaak van de pecannoten is perfect in combinatie met de karamel.

Met dit recept maak je een grote koek, waar je vervolgens 12 pecan karamelrepen van snijdt (bron: Rutger Bakt).

Vorbereiding: ca. 20 min. Baktijd: ca. 45 min.



Ingrediëntenlijst (voor het deeg)

- 175 gr Lelie's Tarwebloem
- 125 gr boter, op kamertemperatuur
- 75 gr witte basterdsuiker
- 1 tl vanille-extract
- ¼ tl zout
- én boter, om in te vetten

Ingrediëntenlijst (voor de topping)

- 200 gr pecannoten
- 300 gr gezoete, gecondenseerde melk (zie onder)

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een vierkante bakvorm van 20×20 centimeter in met boter en bekleed de bodem en twee zijanten met bakpapier.
- Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed daar een samenhangend deeg van. Doe het deeg in de bakvorm en druk het gelijkmatig uit over de bodem. Prik het deeg meerdere malen in met een vork, om te voorkomen dat het deeg bol gaat staan tijdens het bakken. Bak de bodem in 18-23 minuten goudbruin.
- Haal de vorm uit de oven als de bodem gaar is, maar laat de oven wel aanstaan. Verdeel de pecannoten over de bodem en giet daar de gecondenseerde melk over. Bak de koek nog 22-27 minuten tot de gecondenseerde melk gekaramelliseerd is.
- Laat de koek afkoelen in de vorm. Haal hem daarna met behulp van het bakpapier uit de vorm en snijd de koek in twaalf repen.

Tot Slot: Zelf gecondenseerde melk bereiden (300 gram)

Gecondenseerde melk wordt verkocht in blikjes van 397 gram. Het is echter gemakkelijk zelf te maken.

Ingrediënten gecondenseerde melk

- 500 ml volle melk
- 100 gram suiker (of 100-150 gram naar smaak)

Bereiding: 5 min – Kooktijd: 40 min

- Verwarmen en inkoken. Doe de melk en suiker in een steelpan. Roer en breng het zachtjes aan de kook, zet het vuur dan laag. Laat 40 minuten inkoken (zachtjes pruttelen). Roer af en toe (niet de hele tijd) om aanbranden te voorkomen.
- Klaar. De melk is klaar wanneer deze geler van kleur is en de hoeveelheid gehalveerd is.
- Afkoelen. Haal de pan van het vuur. Roer eventueel een klontje boter erdoor voor een glanzend resultaat. Laat het volledig afkoelen; het zal tijdens het afkoelen nog aanzienlijk dikker worden.
- Bewaren. In een gesteriliseerde, luchtdichte pot in de koelkast. Het blijft ongeveer 1-2 weken goed.