

de leukste taarten shop



Zomerse Chocolate Taart met Frambozen

Maak deze zomers chocolade taart met frambozen van de FunCakes mix voor chocolade biscuit. De zomers taart is perfect als heerlijk dessert op een zomers avond. Maak kan natuurlijk ook prima bij een high tea of als verjaardagstaart.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Choco Biscuit 500g

F11180
€ 4,63



FunCakes Suikerbakerspoeder 900g

F10545
€ 5,89



Wilton Decorator Preferred Diepe Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm

03-0-0034
€ 11,79



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85

de leukste taarten shop



Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129

€ 4,15

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Chocolade Biscuit 400 g
- FunCakes Bakspray
- 6 el FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 5 eieren (circa 250 g)
- 90 ml water
- 1 l ongeklopte slagroom
- 1 bakje frambozen

Benodigheden

- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 25x7,5cm
- Wilton Taartzaag
- Wilton Chroom Plated Afkoelrek
- PME Kunststof Schraper

Stap 1: Bak de chocolade biscuit

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 400 gr van de FunCakes Mix voor Choco Biscuit zoals is aangegeven op de verpakking. Vet de Wilton bakvorm in met bakspray en vul de bakvorm (1/2 tot 2/3 vol). Bak daarna de biscuit in 35-40 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Haal direct na het bakken uit de bakvorm en laat de biscuit uitdampen op een taartrooster.

de leukste taarten shop

Stap 2: Maak ondertussen de room

Klop 1 liter slagroom samen met 6 eetlepels suikerbakkerspoeder stijf. Snij vervolgens de biscuit in drie gelijke stukken met behulp van een taartzaag.

Stap 3: Vul en smeer de biscuit af

Plaats de onderste laag van de taart op een bord of taartkarton en smeer deze in met slagroom. Leg wat frambozen op deze laag slagroom en plaats daarna de tweede laag er boven op. Smeer ook de tweede laag in met slagroom en leg ook hier wat frambozen op. Plaats daarna de laatste laag biscuit er boven op.

Stap 4: Decoreer de chocolade taart

Bestrijk de buitenkant van de taart geheel met slagroom. Versier de taart met toeven van slagroom, frambozen of geschaafde pure chocolade.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Zomerse Chocolade taart met Frambozen in de zon!

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.