



Chocolade taart met filigrain

Deze prachtige chocolade taart met filigrain kun je zelf maken met de stap voor stap uitleg in ons recept. De basis van deze taart is gemaakt met de FunCakes mix voor Chocolade Biscuit. Na het bakken en vullen, smeer de taart helemaal af, voordat je de chocolade filigrain er omheen zet. Deze taart is bij uitstek ideaal als dessert of bij de koffie.

Boodschappenlijstje



PME Cake Leveler Small / Taartzaag
-25 cm-

CL12
€ 5,65



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling
Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85

Overige benodigdheden:

- 3 eieren (circa 150 gram)
- 250 gram roomboter
- 255 ml water
- Rode jam
- 4 kopspelden
- Stevig bakpapier

Knip twee stroken van 30 cm lang bij 10 cm breed van het bakpapier. Doe 300 gram chocolade melts puur in een voor de magnetron geschikte kom. Plaats de kom in de magnetron en smelt de chocolade op 800-1000W. Haal de chocolade om de 15 tot 20 seconden uit de magnetron en roer goed, zodat de temperatuur van de chocolade zich gelijkmatig verspreidt en deze niet verbrandt. Blijf dit herhalen tot de chocolade bijna volledig gesmolten is. Er zouden nog kleine stukjes chocolade zichtbaar moeten zijn in de kom. Roer de chocolade goed tot alle stukjes zijn verdwenen tot een licht verdikte gelijkmatige vloeistof. De chocolade is nu getempereerd en klaar om te verwerken.

Doe een deel in de spuitzak en spuit de strook papier vol met overlappende rondjes. Laat de chocolade iets hard worden (2 à 3 minuten). Leg intussen de dummy op een schaalpje, zodat hij niet weggrolt. Leg dan de strook papier met chocolade over de dummy en zet de uiteindes vast met de spelden. Laat het geheel 15 minuten staan tot de chocolade hard is. Haal dan de strook van de dummy en zet hem voorzichtig rechtop. Herhaal dit voor de tweede strook.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 175°C). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 250 gram mix, 3 eieren en 55 ml water in een kom. Klop 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna 2-3 minuten op lage snelheid. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak in 30-35 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Laat de taart op een rooster afkoelen.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten voor de botercrème op kamertemperatuur zijn. Meng 200 gram mix met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 250 gram ongezouten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Smelt 200 gram chocolade melts melk au bain mairé of in de magnetron. Laat de chocolade afkoelen totdat het lauwwarm is en klop het door de botercrème.

Snij de taart in 4 lagen. Smeer de onderste laag in met jam, leg de tweede laag erop en smeer deze in met de chocoladecrème. Plaats de 3e laag erop en bedek die weer met de jam. Leg dan de 4e laag erop en smeer de hele taart af met de rest van de crème. Zet dan de taart op een taartschaal.

Haal voorzichtig het bakpapier van de chocolade af en zet de rand om de taart. Leg als laatste de besjes op de taart. Bij het aansnijden van de taart voorzichtig een strook van de chocolade afbreken en druk die tegen de taart aan.