



Choco taart

Het FunCakes recept brengt twee favorieten samen: fudgy brownie en romige botercrème met de smaak van zwarte koekjes. Deze taart is gemaakt van de FunCakes Mix voor Biscuit, gevuld met een heerlijke botercrème en afgewerkt met stukjes Oreo. De perfecte combinatie!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Spread - Crunchy Black Cookies 250g

F55005
€ 6,89



FunCakes Spuitzakken 46 cm pk/10

F85120
€ 4,09



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 20x7,5cm

03-0-0034
€ 11,05



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1 kg

F10525
€ 8,45



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



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

03-3136
€ 6,85



Wilton Dowel Rods Plastic set/4

05-0-0028
€ 3,59



Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler -25cm-

03-3105
€ 11,49

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cake Brownie 1 kg
- FunCakes Mix voor Botercreme 300 g
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Cream Crunchy Black Cookies Spread
- 5 eieren
- 110 g + 375 g zachte ongezouten roomboter
- 210 ml + 300 ml water
- Oreo koekjes (voor decoratie)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzak 46 cm
- 2x Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 20x7,5cm
- Wilton Spuitmond #1M
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler -25cm
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4

Stap 1: Bak de brownie

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpannen in met bakspray.

Maak de FunCakes Mix voor Cake Brownie zoals is aangegeven op de verpakking en verdeel het beslag over de twee bakpannen. Bak de brownie in ongeveer 45-50 minuten gaar en laat een uur afkoelen in de bakvorm voordat je hem stort op een taartrooster. (Heb je 1 bakpan? Bak dan de brownie in 2 keer).

Stap 2: Maak de botercreme

Maak de 300 g FunCakes Mix voor Botercreme met 300 ml water en 375 g zachte boter zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes Spread Crunchy Black Cookie. Doe de crème in een spuitzak met spuitmond #1M.

Stap 3: Snijd en vul de brownie

Snijd de 2 brownies met de taartzaag doormidden, probeer zo gelijk mogelijke plakken te krijgen. Spuit op elke laag kleine toefjes en stapel op elkaar. Duw van boven naar beneden een op maat geknipte dowel voor de stevigheid. Je kan eventueel als je op een laag toefjes hebt gespoten dit in de koelkast laten opstijven. Na een half uurtje haal je hem uit de koelkast en dan maak je de volgende laag. Herhaal dit tot je de taart helemaal klaar hebt. Dit voorkomt eventueel het inzakken van de toefjes.

Stap 4: Decoreer de choco taart

Spuit langs de rand van de bovenkant kleine toefjes. Haal een paar oreo koekjes van elkaar en haal de witte creme eruit. Verkruimel de koekjes en strooi dit over de toefjes.



Stap 5: Geniet van deze heerlijke Choco Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.