



## Chocolade taart met fondant

Heb je altijd al een chocolade stapeltaart met fondant willen maken? In dit recept leggen we je het stap voor stap uit! We vullen deze taart met een heerlijke chocolade crème. Deze taart is ideaal voor bijvoorbeeld een verjaardag of als bruidstaart, maar kan ook prima als toetje gebruikt worden.

## Boodschappenlijstje



FMM Smoother

CUTSMO  
€ 5,29



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136  
€ 6,85



PME Diepe Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm

RND083  
€ 13,99



PME Diepe Ronde Bakvorm Ø10x7,5cm

RND043  
€ 6,45



PME Taartsnijder Klein 25cm

CL12  
€ 5,79



Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm 25g

RD9340  
€ 4,95



FMM Uitsteker Roos met 5 Bloemblaadjes 75mm

CUTROP75  
€ 4,19



Patisse Siliconen Bakkwast 27cm

P10312  
€ 1,99



PME Schrapers met Patroonrand set/4

PC50  
€ 6,35



PME Diepe Ronde Bakvorm Ø15x7,5cm

RND063  
€ 9,59

Over benodigheden:

- 475 gram roomboter
- 7 eieren
- scherp mesje
- schaar
- zwart lint

Verwarm de oven op 180°C (heteluchtoven 175°C). Doe de 600 gram mix voor chocoladebiscuit in een mengkom en voeg daar 120 ml water en 7 eieren aan toe. Mix het 7 minuten op de hoogste snelheid en daarna 3 minuten op de laagste snelheid. Vet intussen de bakblikken in met de siliconenkwas en de cakerelease. Verdeel de mix over de bakblikken, zodat ze allemaal ongeveer voor de helft gevuld zijn. Bak ze in circa 35 minuten gaar. Haal de kleinste vorm er 5 minuten eerder uit, want anders wordt deze té gaar. Stort ze na het bakken op een rooster en laat ze rustig afkoelen.

Maak 450 gram mix voor botercrème aan met 450 ml water en laat deze een uur rusten. Laat de roomboter op kamertemperatuur komen. Klop de roomboter luchtig en doe lepeltje voor lepeltje de mix er bij. Laat nog ca. 10 minuten kloppen tot het een mooie gladde crème is.

Smelt de verschillende chocolade melts au bain marie of in de magnetron en laat ze al roerend afkoelen tot kamertemperatuur. Verdeel de botercrème over 3 bakjes (235 gram, 325 gram en 400 gram). Voeg al kloppend met de mixer de gesmolten chocolade toe. Doe de witte chocolade bij 235 gram botercrème, de melk chocolade bij de 325 gram crème en de pure chocolade bij de 400 gram. Klop alle botercrèmes met chocolade tot een gladde crème.

Zet het kleinste taartje op een goud zilverkarton en knip het karton krap om de rand af. Als het taartje straks bekleed is, moet het karton niet meer zichtbaar zijn. Snijd het taartje met de taartzaag 2 keer door en doe tussen iedere laag witte chocoladecrème. Stapel het taartje weer op en smeer het geheel af met dezelfde crème. Maak de zijkant zo glad mogelijk met het paletmes of de side scraper. Plaats het daarna in de koelkast om op te stijven. Doe hetzelfde met het middelste taartje met melk chocolade crème en met de grootste en de pure chocolade crème.

Kneed de witte fondant goed door. Hiermee bekleed je het kleinste taartje. Bewaar het overgebleven fondant. Kneed de bruine rolfondant en voeg hier de witte fondant aan toe, totdat je een mooie lichtbruine kleur krijgt. Hiermee bekleed je het middelste taartje. Kneed als laatste de chocolade smaakfondant goed door. Hiermee bekleed je het onderste taartje. Haal het kleinste taartje uit de koeling en laat hem even op temperatuur komen terwijl je de fondant uitrolt. Bekleed het taartje, snijd de overvloedige fondant eraf en maak het met de smoother mooi glad. Doe daarna hetzelfde met de andere taarten.

Met de resten fondant kun je de rozen maken. Rol hiervoor een balletje van ongeveer 1,5 cm en maak daar een puntje aan. Rol de cocoform dun uit en steek per roos 3 keer de 5 petal steker uit. Doe op de eerste een beetje lijm op het druppelvormpje, plaats deze met de punt omhoog op het midden van de uitgestoken bloem. Rol de blaadjes een voor een om de druppel heen. Als alle blaadjes er omheen zitten, plaats je de rozenknop de volgende uitgestoken bloem en rol deze blaadjes er ook omheen tot zich een roos vormt. Herhaal dit, zodat je rozen krijgt in 3 verschillende kleuren.

Stapel de taarten op elkaar. Snijd of knip de dowel rods hiervoor op dezelfde hoogte als de taart. Je hebt 4 dowels nodig voor de onderste en drie voor de middelste. Prik deze in de taart, zodat ze onder



de volgende vallen en stapel de taarten op elkaar. Doe als laatste om iedere taart een lintje en plak de rozen op hun plek.

Eet smakelijk!

*Mede mogelijk gemaakt door Squires Kitchen.*

