Chocoladetaart

Met de FunCakes mix voor Choco Biscuit kun je deze heerlijke chocolade taart maken! Vul hem na het bakken met slagroom en maak hem af met gesmolten chocolade. Ook ideaal als verjaardagstaart of dessert.

Boodschappenlijstje

- FunCakes Mix voor Choco Biscuit 1kg
  F10535
  € 8,49
- Callebaut Chocolade Mousse Melk 800g
  CB239126
  € 21,55
- LorAnn Bakery Emulsion Rum 118ml
  L0746
  € 6,99
- 
  Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm
  03-3136
  € 6,85
- PME Diepe Ronde Bakvorm Ø25x7,5cm
  RND103
  € 18,35

Benodigdheden:

- 400 gram FunCakes mix voor Choco Biscuit
- 5 eieren (circa 240 gram)
- 90 ml water
- Rum smaakstof
- Callebaut Chocolade Mousse Melk
- 1 pak melk
- 700 ml slagroom
- 3 el suikerbakkerspoeder
- Scheut advocaat
- 200 gram melkchocolade

Overige benodigdheden:

- Bakvorm
- Taartzaag
- Afkoelrooster

Bereidingswijze:

Stap 1: Het maken van het biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 400 gram mix, 5 eieren, 90 ml water en een beetje rum essence naar smaak en klop het beslag op de hoogste snelheid in 7-8 minuten op. Daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen.

Stap 2: Bak de Chocoladetaart in de oven

Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in de voorverwarmde oven gaar in 35-40 minuten. De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Haal de taart direct na het bakken uit het bakblik en laat deze uitdampen op een rooster.

Stap 3: Vul de Chocoladetaart met de chocoladevullingen

Maak 200-400 gram chocolademousse aan met melk zoals is aangeveven op de verpakking. Snijd de taart in drie lagen met behulp van de taartzaag. Smeer de onderste laag in met de chocolademousse. De tweede laag smeer je in met gezoete slagroom. Klop hiervoor 500 ml slagroom met 3 el suikerbakkerspoeder en een scheutje advocaat stijf. Plaats daarna de laatste laag er bovenop.

Stap 4: Smeer de taart af met de chococolade ganache

Voor de ganache verwarm je 200 ml slagroom in een pan, zorg ervoor dat de slagroom niet gaat koken. Haal de pan van het vuur en los hier in de 200 gram chocolade in op. Roer het door en zorg ervoor dat de chocolade goed oplost. Voordat je de ganache kunt gebruiken, dien je hem eerst iets te laten opstijven en af te koelen. Smeer hierna de taart af met de chocolade ganache.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

Alle chocolade recepten