



Chocolade ganache harde wener met bramen en bessen

Deze harde wener met chocolade ganache en vruchten zal bij iedereen in de smaak vallen. De taart is gemaakt van de FunCakes bakmix voor Sloffenbodem.

Boodschappenlijstje



Patisserie Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



Callebaut Callets de Chocolat Noir 1kg

CB424737
24,15 €

Overige benodigdheden:

- 155 gram ongezoeten roomboter
- 1 ei
- 50 gram bloem
- Eetlepel cacaopoeder
- 2 eetlepels nutella
- 300 ml slagroom
- 250 gram verse bramen
- 200 gram verse blauwe bessen
- Huishoudfolie

Meng 500 gram bakmix voor Sloffenbodem met 155 gram boter, 1 ei, 50 gram bloem, de cacaopoeder en de nutella in een mengkom met deeghaak. Kneed het daarna met de hand nog door tot een stevige deegbal. Verpak dit in huishoudfolie en leg minimaal een uur in de koelkast. Idealiter is het om het deeg een dag van tevoren te maken.

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C) en vet de bakvorm in met cake release. Rol het deeg tussen twee vellen huishoudfolie uit tot een vierkante lap met een dikte van iets minder dan een cm. Leg de deeglap over de bakpan en druk voorzichtig met je vingers het deeg in de vorm. Snijd de overvloedige randjes weg met een scherp mes. Plaats een stuk bakpapier op het deeg en leg hier de bakbonen in. Bak de bodem in ongeveer 20 minuten met de bakbonen. Na 20 minuten haal je het bakpapier met de bakbonen eruit en bak je de bodem nog 5 minuten zonder bakbonen. Laat de taart een kwartier afkoelen en verwijder dan voorzichtig de rand van de bakvorm en laat hem verder afkoelen zonder de rand.

Doe de slagroom in een glazen schaal en verwarm in de magnetron tot het borrelt. Voeg in een keer de chocolade toe en roer door tot een mooie gladde glimmende massa en schenk dit in de taartbodem. Plaats de taart in de koeling om op te laten stijven. Decoreer de taart met bramen en bessen en strooi er eventueel wat poedersuiker overheen.