



Chocolade Kersttaart

Deze chocolade kersttaart is perfect voor de echte chocoladeliefhebber tijdens de kerstdagen! De basis van de taart is een heerlijke chocolade biscuit, afgesmeerd met een chocolade botercrème en gedecoreerd met chocolade decoraties. Probeer het recept van FunCakes uit en bereid je voor op een chocolade Kerst!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Choco Sponge
Cake 500g

F11180
5,79 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Décorations En Chocolat
Père Noël set/12

F50635
7,95 €



FunCakes Décorations En Chocolat
Sucre D'Orge set/24

F50645
7,95 €



FunCakes Décorations En Chocolat
Figurines De Noël set/12

F50670
7,95 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,85 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Comfort Grip Spatule Courbée
22,5cm

03-3133
6,05 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond
Profond Ø15x7,5cm

03-0-0035
10,65 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

03-3105
11,65 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Choco Biscuit 150 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 200 g
- FunCakes Chocolade Decoratie Zuurstok
- FunCakes Chocolade Decoraties Kerstfiguren
- FunCakes Chocolade Decoratie Kerstman
- FunCakes Bake Release Spray
- Van Houten Rijke Diepbruine Cacaopoeder
- 2 eieren (ca. 100 g)
- 230 ml water
- 250 g zachte ongezouten roomboter

Benodigheden

- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5 cm
- Wilton Cake Leveler 25 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- PME Kunststof Schraper ps40
- Bakpapier

Stap 1: Bak de choco biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met FunCakes Bake Release Spray. Bereid 150 g FunCakes Mix voor Choco Biscuit zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het choco biscuit beslag in de bakpan en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Stap 2: Bereid de chocolade botercrème

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Zeef 2 à 3 eetlepels cacaopoeder boven de botercrème en meng dit er goed doorheen totdat je een mooie chocolade botercrème hebt. Je kan natuurlijk ook de cacaopoeder naar eigen inzicht toevoegen.

Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd de biscuit met de taartzaag 2 of 3 keer door en vul en smeer rondom af met de chocolade botercrème. Laat dit in de koelkast opstijven en smeer hierna de taart voor een tweede keer af. Laat ook dit weer opstijven in de koelkast.

Stap 4: Decoreer de chocolade taart

Decoreer de taart netjes met de FunCakes Chocolade Kerst Decoraties.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Chocolade Kersttaart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.