



## Red velvet chocolade taartjes

Ben je dol op red velvet cake en chocolade? Dan zijn deze red velvet chocolade taartjes echt iets voor jou! Met dit recept en de FunCakes bakmix maak je deze heerlijke taartjes gemakkelijk zelf. Je bakt de taartjes in de mini wondermold van Wilton, waardoor je prachtige bolvormige taartjes maakt.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Red Velvet Cake  
1kg

F10565  
7,19 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm  
03-3136  
6,85 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105  
12,36 €



Silikomart Moule en Silicone Semisfera  
Ø7cm  
SF002  
13,79 €

## **Ingrediënten voor 4 taartjes:**

- 175 gram FunCakes mix voor Red Velvet Cake
- Kristalsuiker
- Klein bakje mascarpone
- 2 takjes aalbessen of ander klein rood fruit
- 1 ei
- 30 ml plantaardige olie
- 90 ml water
- 125 ml slagroom

## **Overige benodigdheden**

- Siliconen mak
- Bakpapier
- Taartrooster
- Chocolade sticks

## **Stap 1: Bereid de eiwitpoeder**

Roer 5 gram eiwitpoeder door 30 ml water en laat minimaal 6 uur staan.

## **Stap 2: Was de aalbessen**

Was en droog de aalbessen, haal ze door het eiwitmengsel en bestrooi ze met de suiker. Laat ze drogen op een stukje bakpapier.

## **Stap 3: Maak en bak de taartjes**

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 175 gram FunCakes mix voor Red Velvet, 1 ei, 30 ml olie en 60 ml water in een kom. Mix het in 6-8 minuten tot een luchtig beslag. Verdeel het beslag in de ingevette bakvorm. Bak de taartjes in circa 25 minuten gaar. Stort ze na het bakken op een rooster en laat ze afkoelen. Snij ze na het afkoelen zonodig een beetje bij, zodat er mooie bolletjes overblijven.

## **Stap 4: Maak de ganache en giet over de taartjes**

Maak de ganache door de 125 gram chocolade in de magnetron te laten smelten. Verwarm 125 ml slagroom in een pan. Roer ze van het vuur af door elkaar en laat de ganache iets afkoelen om op te stijven. Giet de ganache over de taartjes (die nog op het rooster staan), zodat de hele taartjes bedekt zijn. Herhaal dit zonodig een keer en laat de chocolade stollen.

## **Stap 5: Decoreer tot slot de taartjes**

Neem een volle lepel mascarpone en plaats deze boven op de taartjes. Versier de mascarpone met chocolade sticks en maak het helemaal af met de aalbessen.

Eet smakelijk!