



## Recept Mok Warme Choco Taart

Maak de koude winterdagen gezelliger met deze Mok warme chocolademelk taart! De wintertaart in de vorm van een mok heeft een bruine drip en is versierd met marshmallows en sneeuwvlokjes van fondant.

## Boodschappenlijstje



PME Moule à Gâteau Rond Profond  
Ø10x7,5cm

RND043  
6,45 €



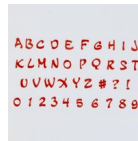
PME Spatule Lame Inclinée 23cm

PK1013  
5,35 €



PME Colle Alimentaire (Petal Glue) 60g

104FP006  
3,55 €



FMM Emporte-pièce Tappit Alphabet et  
Chiffres Majuscules Magique

CUTALPFY1  
6,39 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm

03-3136  
6,85 €

Overige benodigheden voor Mok warme chocolademelk taart

- 3 eieren
- 20 + 125 ml water
- 150 gram zachte ongezouten roomboter

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor Boter crème en 125 gram FunCakes mix voor Biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakkingen. Spray de bakpannen in met bakspray en verdeel het biscuitbeslag over de twee pannen. Bak de biscuits in 30-35 minuten gaar en stort ze na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen. Breng de boter crème op smaak met de witte choco smaakpasta.

Snijd de biscuits allebei twee keer door met de taartzaag en vul ze met een dun laagje boter crème en smeer alleen de zijkant af.

Kleur 550 gram witte fondant licht blauw. Rol dit uit tot een langwerpige lap en leg dit alleen om de zijkant van de taart heen. Snijd het overtollige weg met een mesje. Maak van blauwe fondant twee oren voor de mok. Hiervoor maak je twee rolletjes die je in de vorm van een oor laat drogen. Idealiter maak je deze 1 à 2 dagen eerder zodat het goed kan drogen.

Rol het witte fondant heel dun uit (1 mm) en steek hier sneeuwvlokjes uit. Voor de tappits rol je ook het witte fondant heel dun uit en snijd hier vierkantjes van die iets groter zijn dan de tappit letters en laat 10 minuten aan de lucht drogen. Vervolgens leg je de tappit op een vierkantje, schuif even heen en weer en tik zacht de tappit op tafel. De letters komen er makkelijk uit. Is dit niet het geval dan is je fondant te dik uitgerold. Plak de letters en de sneeuwvlokjes met wat eetbare lijm op de taart en het oor plak je vast met wat royal icing.

Verwarm een paar volle eetlepels FunCakes Dip 'n Drip voor 10 seconden in de magnetron en kleur het bruin. Vul hier mee een spuitzak en spuit de hele bovenkant van de taart hiermee vol en laat hier en daar iets over de rand gaan. Strooi bovenop mini marshmallows.

Aantal taartjes: 2 stuks.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes