



Liefdevol Chocolade Taartje

Dit liefdevolle chocolade taartje is gemaakt van FunCakes Mix voor Chocolade Biscuit en afgemaakt met heerlijke slagroom. Het taartje is opgebouwd in diverse lagen opgerolde biscuit met daartussen slagroom.

Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Génoise Chocolat
1kg**

F10535
8,49 €



**FunCakes Gouttes de Chocolat Noir
350g**

F30120
9,85 €



FunCakes Moule à Chocolat Cœur

F82100
9,75 €



**Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pk/20**

P01733
3,95 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €



**Dr. Oetker Klop-Fix Stabilisateur Crème
Chantilly 3x8g**

1-50-100507
0,95 €



JEM Douille Petal Ruffle Medium #104

NZ104
1,45 €



PME Racloir Extra Haut Bord Droit

PS42
6,69 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Choco Biscuit 400 g
- FunCakes Chocolade Drops Puur 150 g
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- FunCakes Chocolade Mould Hart
- Dr. Oetker Klop-fix 3x8gr
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 90 ml water
- 600 ml slagroom

Benodigheden

- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- JEM Medium Petal/Ruffle Nozzle #104
- PME Plain Edge Extra Tall Side Scraper
- Huishoudfolie
- Bakplaat
- Liniaal
- 5 schone theedoeken
- Scherp mes

Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 400 gram mix voor chocolade biscuit, 5 eieren en 90 ml water in een kom. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand, daarna 2-3 minuten op een lage snelheid.

Bekleed de bakplaat met een passend stuk bakpapier en smeer hier cake release op. Neem een flinke hoeveelheid biscuitmix en smeer met een spatel het beslag mooi dun en gelijkmatig uit tot ongeveer 1 cm dikte. Bak de biscuit in ongeveer 10 minuten gaar.

Leg een schone theedoek op het aanrecht en bestrooi dit met poedersuiker. Leg de lap met biscuit hierop met het bakpapier naar boven. Haal heel voorzichtig het bakpapier er af en rol de biscuit in de theedoek strak op. Laat het afkoelen in de rol. Bak op deze manier 5 platen en rol ze ook allemaal op in een theedoek. Je hebt dus 5 theedoeken nodig.

Stap 2: Maak de chocolade bonbons

Smelt in de magnetron 150 gram chocolade in een glazen kom op 800 watt. Roer elke 15-20 seconden door. De laatste klontjes roer je door de warme chocola zodat alles gesmolten en vloeibaar is. Vul de bonbon mal met de chocolade en laat het helemaal afkoelen en hard worden. Dit kan eventueel in de koelkast.

Stap 3: Vul de lagen

Klop de slagroom samen met de suikerbakkerspoeder en klopfix stijf. Open een rol met de biscuitplak en snijd hier twee repen van met de afmeting ongeveer 12 bij 30 cm. Smeer hier slagroom tussen en rol weer terug op met behulp van de theedoek. Gebruik niet teveel slagroom anders gaan de lagen glijden! Neem de volgende rol en snijd hier ook weer repen van, smeer het in met een dun laagje slagroom en begin met rollen waar je de vorige keer geëindigd bent. Als de rol te dik wordt zet je hem rechtop en rol je op die manier de plakken biscuit eromheen. Herhaal het rollen tot je alle plakken biscuit gebruikt hebt. Pak de taart strak in met huishoudfolie en zet hem een uur in de koelkast.

Stap 4: Smeer de taart af

Neem de taart uit de koelkast en verwijder de folie. Smeer nu de taart rondom af met een laag slagroom. De zijkant hoeft niet zo dik de bovenkant moet mooi bedekt zijn.

Stap 5: Decoreer de kaart

Knip een puntje van een spuitzak af, plaats spuitmondje 104 erin en vul met slagroom. Zet het spuitmondje aan de onderkant tegen de taart met het brede gedeelte van de spuitmond naar boven. Maak een op en neer gaande beweging onder dezelfde knijpdruk. Op deze manier maak je de ruffles. Herhaal dit tot de hele taart aan de zijkant voorzien is van de ruffles. Plaats spuitmond 1M in een spuitzak, vul met slagroom en spuit mooie toefjes bovenop de taart. Duw hier voorzichtig een chocolade hartje op.