



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 1 kg

F10565
8,99 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



FunCakes Chocolate Melts Dark 350 g

F30105
15,45 €



Silikomart Moule Demi-sphère 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 benodigheden

- 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!