



Witte chocolade taart met frambozen

Witte chocolade taart met frambozen, een perfecte zomerse combinatie! Deze witte chocoladetaart maak je gemakkelijk met de stappen in het recept. De vulling bestaat uit witte chocolade ganache en botercrème met framboos. Om de taart helemaal af te maken is er voor de versiering natuurlijk ook framboos en witte chocolade gebruikt.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,10 €



FunCakes Mix pour Gênoise Deluxe
500 g

F10100
4,95 €



FunCakes Deco Melts - Saveur
framboise - 250g

F25315
4,60 €



FunCakes Chocolate Melts White 350 g

F30115
11,85 €



Callebaut Chocolate Callets -White- 1
kg

CB424706
29,80 €



FunCakes Pâte Aromatisante
Framboise 120 g

F56240
5,75 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x
7,5cm

RND083
13,60 €

Ingrediënten

- Callebaut Chocolade Callets Wit 600g
- FunCakes Deco Melts - Frambozensmaak - 50g
- FunCakes Chocolade Melts Wit 350g
- FunCakes mix voor Biscuit 250g
- FunCakes mix voor Botercrème 125g
- FunCakes Smaakpasta Framboos
- 4 eieren (circa 200 gram)
- 25 ml water
- 300 ml ongeklopte slagroom
- 150 gram roomboter
- Frambozen

Stap 1: Start met het maken van de chocolade ganache

Maak eerst de chocolade ganache, dit kan ook een dag van tevoren. Verwarm 300 ml ongeklopte slagroom in een pan en los hier al roerend 600 gram witte chocolade callets in op. Zet de ganache daarna afgedekt op een koele plaats weg om op te stijven.

Stap 2: Het maken van de chocolade stukken

Daarna maak je de chocoladestukken. Smelt 50 gram roze Deco Melts in de magnetron en vul hiermee een spuitzak. Maak met de spuitzak een leuk patroon over een vel bakpapier. Smelt daarna 400 gram witte chocolade en spreid deze met een paletmes uit over het papier. Laat het hard worden.

Stap 3: Het bakken van het biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 250 gram FunCakes mix voor Biscuit met 4 eieren en 25 ml water. Klop 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna 2-3 minuten op lage snelheid. Vul de ingevette bakvorm met het beslag en bak de taart in circa 30-35 gaar.

Stap 4: Maak de botercrème

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 125 gram FunCakes mix voor Botercrème met 125 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram ongezoeten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de frambozen smaakstof toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Stap 5: Maak de taart af

Klop de ganache op tot een stevige lichte crème. Snij de taart na het afkoelen drie keer door. Vul twee lagen op de frambozen crème en een laag met de chocolade ganache. Smeer daarna de gehele taart met de ganache. Breek de chocolade plak in schotsen en druk deze vast om de taart. Leg een stapeltje frambozen midden op de taart en garneer met een groen takje.