



Death by Chocolate

Het water loopt ons in de mond bij het zien van deze taart! Deze taart zit bomvol chocolade en is afgewerkt met een overheerlijke chocolade ganache. Ideaal voor de chocolade liefhebber.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Brownie 1 kg

F10525
8,45 €



Callebaut Chocolate Callets -Milk- 1 kg

CB424713
31,25 €



Callebaut Chocolate Callets -White- 1 kg

CB424706
29,80 €



FunCakes Morceaux de chocolat noir 350 g

F30135
10,40 €



FunCakes Morceaux de chocolat lait 350 g

F30140
10,90 €



FunCakes Gouttes de chocolat noir 350 g

F30120
12,00 €



FunCakes Gouttes de chocolat au lait 350 g

F30125
11,90 €



FunCakes Gouttes de chocolat blanc 350 g

F30130
12,30 €



FunCakes Deco Melts -Blanc- 250g

F25110
4,45 €



PME Easy Cut Dowels -30cm- pcs/4

DR212
3,45 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



Wilton Poche à Douille Jetable 40cm pcs/12

03-3102
7,05 €

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Brownie Cake 1kg
- Callebaut Chocolate Callets Melk 1 kg
- Callebaut Chocolate Callets Wit 1 kg
- FunCakes Chocolate Chunks Puur 30g
- FunCakes Chocolate Chunks Melk 30g
- FunCakes Chocolate Drops Melk 30g
- FunCakes Chocolate Drops Puur 30g
- FunCakes Chocolate Drops Wit 30g
- FunCakes Chocolate Melts Wit 30g
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 105 gram ongezuurde roomboter
- 210 ml water
- 800 ml houdbare slagroom

Overige benodigdheden

- Schone snoeischaar om de dowels op maat te knippen
- Spuitzakken
- Afkoelrooster
- Dowels

Stap 1: Start met het maken van de chocolade ganache

Maak een dag van tevoren de chocolade ganache. Breng 600 ml slagroom aan de kook, haal de pan van het vuur. Voeg in 1 keer de 900 gram Callebaut chocolade callets toe. Roer stevig door totdat er geen klontjes meer zijn. Laat dit een hele nacht afkoelen en stevig worden op het aanrecht. Het dient een chocoladepasta dikte te hebben.

Stap 2: Maak ook alvast de witte chocolade ganache een dag van te voren

Breng 200 ml slagroom aan de kook, haal de pan van het vuur. Voeg in 1 keer de 400 gram Callebaut witte chocolade callets toe. Roer stevig door totdat er geen klontjes meer zijn. Laat dit een hele nacht afkoelen en stevig worden op het aanrecht. Het dient een chocoladepasta dikte te hebben. Dit smeer je als vulling tussen de taart.

Stap 3: Bak de brownie gaar

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 1kg FunCakes mix voor Brownie Cake, 5 eieren, 105 gram boter en 210 ml water in een kom. Klop het op lage snelheid in 3 minuten tot een dik beslag. Roer 30 gram chunks melk, 30 gram chunks puur, 30 gram drops puur, 30 gram drops wit, 30 gram melts melk en 30 gram melts wit door het beslag. Vul een ingevet en met bakpapier bekleed bakblik met 1/3 van het beslag. Bak de brownie in 25 minuten gaar. Laat hem afkoelen op een cooling grid. De brownie blijft redelijk klef van binnen door de toevoeging van de melts. Herhaal dit nog twee keer, totdat je drie brownies hebt.

Stap 4: Stapel de brownies en decoreer met de ganache

Stapel de brownies op elkaar met een laagje witte ganache ertussen. Steek drie dowels in de taart



en knip ze op lengte met de snoeischaar. Dit is tegen het schuiven van de lagen onderling.

Smeer de bovenkant van de taart netjes af met een dik laagje melk chocolade ganache en de zijkanten met een dunne laag.

Neem een spuitzak, knip er een puntje af en doe spuitmond 1M hierin en vul met ganache. Spuit de hele taart rondom af met mooie rozetten. Als afwerking van de onderrand kan je nog een schelprandje spuiten.