



Swirl chocolade dessert

Maak eens een heerlijk chocolade dessert! Dit chocolade taartje is gevuld met hazelnoot bavarois en afgewerkt met de chocolade decorator icing. De decoraties zijn gemaakt van witte candy melts.

Boodschappenlijstje



PME Deep Square Pan 20 x 20 x 7,5 cm

SQR083
16,09 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



FunCakes Chocolate Melts Milk 350 g

F30110
14,45 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm, pcs/12

03-3111
5,95 €



FunCakes Mix pour Génoise Chocolat 1 kg

F10535
7,99 €



FunCakes Chocolate Melts White 350 g

F30115
13,99 €



Overige benodigdheden:

- 3 eieren (circa 150 gram)
- 55 ml water
- 250 ml slagroom
- 60 ml water

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram FunCakes mix voor Choco Biscuit, 3 eieren en 55 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid in 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm (20 x 20 cm) 1/2 tot 2/3 vol en bak de taart in 30-35 minuten gaar. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Smelt de witte candy melts au bain-marie, in de chocolade smelter of in de magnetron. Vul daarna een spuitzak met de candy melts en knip het puntje eraf. Vul nu de swirls in de mold met de melts. Laat deze circa 10 minuten hard worden en verwijder deze uit de mold. Herhaal dit tot je genoeg swirls hebt om de taart te decoreren (circa 55 stuks).

Klop de 250 ml slagroom lobbijg. Meng 50 gram FunCakes mix voor hazelnoot bavarois met 60ml lauw water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Laat dit even 10 minuten opstijven in de koelkast.

Als de taart is afgekoeld, snijd je deze in drie lagen en vul je deze met de bavaroise. Plaats hem circa 10 minuten in de koelkast om op te stijven. Gebruik een spatel om de taart in zijn geheel af te werken met de decorator icing. Plaats daarna de candy swirls rondom de taart.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.