



Chocolade Enchanted Cream drip cake

Chocolade liefhebbers opgelet! Deze FunCakes Chocolade Enchanted Cream drip cake is dé ultieme chocoladetaart. Gemaakt van choco biscuit, afgesmeerd en toeven van choco enchanted cream, gedecoreerd met een choco drip, choco strooisels en hazelnootkrokant allemaal in één taart. Bak deze smeugige chocoladetaart speciaal voor een échte chocolade lover.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Chocolat
1kg

F10535
8,49 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
Choco 450g

F10135
7,99 €



FunCakes Chocolate Crispy Pearls Mix
155g

F51915
7,49 €



FunCakes Choco Drip Chocolat 180g

F54200
8,79 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,85 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5cm

03-3133
6,05 €

Ingrediënten voor de Chocolade Enchanted Cream drip cake

- 380 g FunCakes Mix voor Choco Biscuit
- 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® Choco
- FunCakes Choco Drip Chocolade
- FunCakes Hazelnootkrokant
- FunCakes Chocolade Crispy Pearls Mix
- 200 ml melk
- 80 ml water
- 5 eieren (ca. 250 g)

Overige benodigheden voor de Chocolade Enchanted Cream drip cake

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Afkoelrooster
- Wilton Basic Draaitafel
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Decorator Preferred Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Taartzaag 25cm

Stap 1: Het bakken van de biscuits voor de Chocolade Enchanted Cream drip cake

Begin met het voorverwarmen van de oven op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 190g van de FunCakes mix voor Choco Biscuit in een kom met 2,5 ei en 40ml water. Gebruik een elektrische mixer om het mengsel op te kloppen voor 7-8 minuten op de hoogste snelheid. Meng het daarna nog 2-3 minuten op een lage snelheid. Vet een bakpan in met de bake release spray en vul de bakvorm voor ongeveer tweederde met beslag. Bak de taart in de voorverwarmde oven voor 25-30 minuten gaar en laat de cake achteraf afkoelen op een afkoelrek. Bak nog een tweede biscuit op precies dezelfde manier.

Stap 2: De enchanted cream voor de Chocolade Enchanted Cream drip cake

Nu gaan we aan de slag met de enchanted cream, meng 150g van de FunCakes mix voor Enchanted Cream Choco in een kom met 200ml melk. Mix het mengsel voor 3 minuten op de hoogste snelheid met een elektrische mixer.

Snijd nu de twee biscuits allebei een keer door met gebruik van een taartzaag en stapel de lagen biscuit op elkaar met een laagje enchanted cream ertussen. Smeer ook de buitenkant van de biscuits af met enchanted cream choco. Doe de resterende enchanted cream choco in een spuitzak met spuitmondje #1M van Wilton. Zet de taart vervolgens voor een half uur in de koelkast.

Stap 3: De drip creëren voor de Chocolade Enchanted Cream drip cake

We gaan nu de drip aan de taart toevoegen, om te beginnen verwijderen de dop van de FunCakes Choco Drip Chocolade. Als je een verpakking hebt met aluminium seal, verwijder dan de seal

volledig. Smelt het voor 15-20 seconden in de magnetron op maximaal 800W, bevestig de dop dan en schud goed. Herhaal dit proces tot de drip volledig gesmolten is. Laat de drip langs de rand van de taart mooi naar beneden glijden, het is belangrijk dat de taart koud is en dat de drip niet te heet is. Na gebruik kan je de dop reinigen met warm water.

Stap 4: Het decoreren van de Chocolate Enchanted Cream drip cake

Duw wat hazelnootkrokant langs de onderrand van de taart met de hand en spuit bovenop de taart mooie royale toeven van de enchanted cream. Strooi ook nog wat van de FunCakes Chocolate Crispy Pearls Mix bovenop de toeven.

Dit recept is medemogelijk gemaakt door FunCakes.