



Naked Chocolade Trouwtaart

Fan van chocoladetaart, de naked cake trend en een dripping cake? Dan is deze Naked chocolade trouwtaart echt iets voor jou! De ultieme chocoladetaart met een naked-look en fruit. Deze taart heeft een rustieke uitstraling en zal er geweldig uitzien op een bruiloft met een festival thema!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Chocolat 1 kg

F10535
7,99 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte Aromatisante Choco Blanc 100 g

F56110
6,05 €



Wilton Decorator Preferred Moule Profond Rond Ø 20 x 7,5cm

03-0-0034
11,05 €



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



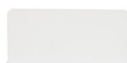
Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée 22,5 cm

03-3133
5,95 €



Patisse Racloir à Gâteau 20 x 9 cm

P01540
3,85 €



Wilton Tiges Support Plastique set/4

05-0-0028
3,59 €



Wilton Plateau Tournant Basic

03-3120
11,65 €

Ingrediënten

- 500 gram FunCakes Mix voor Choco Biscuit
- 300 gram FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- FunCakes Choco Drip Chocolade
- 300 ml water + 110 ml water
- 375 gram zachte ongezouten roomboter
- 6 eieren (ca. 300 gram)
- Passievruchten, perziken, bramen, blauwe bessen, rozemarijn

Overige benodigheden

- Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 20x7,5 cm
- Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 15x7,5 cm
- FunCakes Bake Release Spray
- Bakpapier
- Afkoelrooster
- Taartzaag
- Spatel met Hoek 22,5 cm
- Zijschraper 20 cm
- FunCakes Taartkarton Zilver/Goud - Rond - 15 cm
- Plastic Dowel Stokjes set/4
- Wilton Basic Draaitafel

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Spray allebei de diepe ronde bakpannen in met bake release spray en maak de randen hoger door gebruik te maken van een strook bakpapier.

Begin met het bereiden van de botercrème door 300g FunCakes Mix voor Botercrème te mengen met 300 ml water en zet dit minimaal 1 uur weg om op te stijven.

Bereid in de tussentijd de biscuit door 500g FunCakes Mix voor Choco Biscuit te mengen met 6 eieren en 110 ml water. Giet het beslag in de twee ingevette bakpannen en bak de biscuits in 30-35 min gaar. Laat de biscuits afkoelen op een afkoelrooster nadat het bakpapier is verwijderd.

Maak de botercrème af door 375 gram zachte ongezouten roomboter zalvig te kloppen en voeg daarna het eerder gemaakte mix in delen toe. Breng de botercrème op smaak met de FunCakes Smaakpasta Witte Choco en mix het geheel tot een gladde crème.

Snijd beide biscuits 3 of 4 keer door en vul met de botercrème. Smeer ook de buitenkant van de biscuits af met een laagje botercrème. Trek dit strak met de zijschraper tot je de lagen van de taart begint te zien. Stapel vervolgens beide biscuits op elkaar en verstevig met behulp van de op maat geknipte dowels en een taartkarton.

Tip: Als de taart nog verplaatst moet worden, zorg dan dat deze gemaakt wordt op een stevige ondergrond, bijvoorbeeld een cake drum.

Met de FunCakes Choco Drip Chocolade kan eenvoudig de drip worden gemaakt. Verwijder als eerste de dop en bij een verpakking met aluminium seal wordt ook de seal volledig verwijderd. Smelt de FunCakes Choco Drip Chocolade voor 15-20 seconden in de magnetron op maximaal 800W,

bevestig de dop weer op de fles en schud goed. Herhaal dit proces tot de drip volledig gesmolten is.

Laat de Choco drip langs de rand van beide taarten naar beneden glijden om een mooie driplaag te creëren. Decoreer de taart daarna verder met fruit zoals Passievruchten, perziken, bramen en blauwe bessen. Stop er ook nog een aantal takjes rozemarijn tussen.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.