



## Chocolade Driptaart

Bak een heerlijke chocolade taart met dit recept!  
De basis van deze taart is een brownie gevuld met chocolade enchanted cream.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®  
Choco 450g

F10135  
€ 7,99



FunCakes Rolfondant Forest Green  
250g

F20175  
€ 2,85



Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129  
€ 4,15



Dekofee Mini Plunger Uitstekers  
Blaadjes set/3

DF0572  
€ 8,59



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1kg

F10525  
€ 8,95



PME Paletmes Gebogen 23cm

PK1013  
€ 5,35



Wilton Decorator Preferred Diepe  
Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm

03-0-0034  
€ 11,79

## Ingrediënten

- 640 g FunCakes Mix voor Brownies
- 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream Choco
- FunCakes Rolfondant Bos Groen
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- FunCakes Bake Release Spray
- Diverse soorten blauw fruit
- 3 eieren
- 70 gram zachte ongezoeten roomboter
- 235 ml water
- 100 ml melk

### Stap 1: Bak de brownie gaar

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met Bake Release Spray. Maak 640 gram FunCakes mix voor Brownies zoals aangegeven op de verpakking en bak de brownie in 45-50 minuten gaar. Stort hem na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

### Stap 2: Maak de Enchanted Cream Choco

Maak 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream Choco volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de brownie met een taartzaag één keer door en vul en smeer rondom af met de Enchanted Cream. Zorg dat de bovenkant van de brownie de oorspronkelijke onderkant is voor een mooi strak oppervlak.

### Stap 3: Decoreer de taart

Kneed 100 gram groene fondant even door, rol het dun uit op een met Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad en steek hier verschillende maten blaadjes uit met de plunger set. Smelt de chocolade en giet dit over de cake. Creëer de drip door met een paletmes de chocolade voorzichtig over de rand te duwen. Decoreer met vers fruit en de fondantblaadjes. Zet tot gebruik in de koelkast.

*Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*