



Chocolade candy bark taart

Maak een originele en lekkere candy bark taart met dit recept! De chocolade taart is gemaakt van de FunCakes mix voor Brownies en gevuld met een heerlijke chocolade crème.

Boodschappenlijstje



PME Taartsnijder Groot 40cm

CL18
€ 12,65



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,95



Sugarflair Paste Colour Pastel Magenta
25g

A314
€ 4,85



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85

Overige benodigdheden:

- 6 eieren (circa 300 gram)
- 140 gram ongezouten roomboter
- 260 ml water
- 100 gram fijngehakte pecannoten
- 250 ml water
- 300 gram ongezouten roomboter
- Sateprikker
- Poedersuiker om te bestrooien
- Schaaltjes
- Schaar

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 640 gram mix FunCakes bakmix voor Cake Brownie, 3 eieren, 70 gram boter en 135 ml water in een kom. Klop het op lage snelheid in 3 minuten tot een dik beslag. Voeg de 50 gram noten en 100 gram chocolade chunks toe aan het beslag. Vul een ingevet en met bakpapier bekleed bakblik en bak de brownie in circa 45 minuten gaar. Herhaal dit nogmaals, je bakt namelijk twee 20 cm taarten. Laat beide taarten afkoelen op een rooster.

Meng 250 gram FunCakes mix voor botercrème met 250ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 300 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de witte chocolade smaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Meng 10 gram eiwitpoeder met 60 ml water in een schaalje en roer door met een vork. Het blijft een beetje klonterig! Doe 500 gram suikerbakkerspoeder in een mengkom en voeg hier het eiwitmengsel aan toe. Klop dit op de laagste stand tot een mooi stijf mengsel.

Verwarm de oven voor op 90°C voor de meringues. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel het mengsel over twee schaaljes en roer door het ene schaalje wat magenta kleurstof en door het andere wat roze. Roer het niet helemaal door, zodat je een gemarmerd effect krijgt. Vul twee spuitzakken en spuit op de bakplaat mooie torentjes. Bak de torentjes in circa 1 uur knapperig, ze mogen niet bruinen! Laat ze goed afkoelen. Hou wat icing achter de hand om straks de candy bark en de merigues tegen de taart aan te plakken en om de 'druipers' te maken langs de taart.

Verwarm de oven voor op 60°C voor de Deco Melts. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Strooi de Deco Melts hierop en laat ze in de oven smelten. Dit duurt ongeveer een kwartier. Roer ze door om te marmeren met een sate prikker. Strooi hierna meteen de parels, kroontjes en musketzaad erop. Laat hard worden.

Snijd de brownies met een taartzaag doormidden en smeer hier een laag witte chocolade crème op. Stapel alles op elkaar en smeer af met een laag chocolade crème. Kneed de lila fondant goed door en rol het op een met poedersuiker bestoven werkblad uit. Bekleed hiermee de taart en snijdt het overvloedige fondant weg met een mesje.

Kneed de witte fondant door en rol hier verschillende maten balletjes van. Doe wat parelmoer

glanspoeder in een schaaltje en rol hier de balletjes fondant doorheen. Zo maak je de parels.

Doe wat Royal Icing in een schaaltje en kleur het magenta. Verdun het met water tot het yoghurt dikte heeft. Vul een spuitzak en spuit van bovenaf de taart dikke druppels op de taart en laat het vanzelf naar beneden glijden. Doe wat stijve royal icing in een spuitzak. Breek de candy bark in stukken en zet dit samen met de meringues en de parels vast op de taart met royal icing. Als laatste kan je de twee kleuren musket door elkaar mengen en met een beetje water langs de onderrand van de taart plakken.