



Chocolade taartjes

Wil je een prachtige creatie op tafel zetten voor je gasten? Maak dan deze chocolade taartjes met cacao! De bovenzijde van de taartjes versieren we met chocolade gevormd in een structuurmat, waardoor je prachtige patronen krijgt. Daarna maken we ze helemaal af met een chocolade fondant roosje en een plakje goud.

Boodschappenlijstje



Sugarflair Eetbaar Bladgoud 24 Karaat Transfer

G101
€ 9,09



Koekjes Uitsteker Ring Pro Ø 7 cm

K095111
€ 5,85



FunCakes Chocolade Melts Puur 350 g

F30105
€ 15,45



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,07



FunCakes Smaakfondant Choco 250 g

F20430
€ 3,19



FunCakes Chocolade Melts Wit 350 g

F30115
€ 13,99



FunCakes Amandelmeel Extra Fijn 125 g

F54625
€ 5,55

Overige benodigdheden voor 2 gebakjes:

- 125 ml water
- 150 gram roomboter
- 125 gram suiker
- 4 eieren, gesplitst
- Cacao

Vermeng met een garde 125 gram mix voor botercrème met 125 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven.

Smelt 50 gram witte chocolade voorzichtig in de magnetron, op 360 watt en steeds 20 seconden. Doe een schepje op de structuurmat. Strijk met de scraper de witte chocolade goed in de structuurmat en schraap vervolgens de bovenkant van de mat schoon. Smelt 400 gram pure chocolade en houd dit warm op ongeveer 30 graden. Doe zodra de witte chocolade gestold is (na 10 minuten) een schepje pure chocolade op de structuurmat en verdeel deze, zodat er een laagje van ongeveer 2 à 3 mm op ligt. Leg het op een koele plek om hard te worden.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 125 gram boter en 125 gram suiker bij elkaar en klop dit tot een luchtige crème. Klop daarna de eierdooiers en 200 gram amandelmeel er door. Roer als laatste 200 gram van de gesmolten chocolade er door. Klop in een andere kom de eiwitten met de mixer goed stijf en schep het dan voorzichtig door het chocolademengsel. Schep het beslag in de ingevette bakvorm en bak het in de oven in ongeveer 20 minuten gaar. Haal na het bakken de cake uit de oven en laat hem 10 minuten staan. Stort hem daarna op een vel bakpapier en laat hem verder afkoelen.

Maak ondertussen de botercrème, klop 150 gram ongezouten (room)boter in ca. 5 minuut zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg daarna de rest van de gesmolten chocolade door en mix het geheel nog ca. 10 minuten tot een gladde crème.

Als de cake afgekoeld is steek je met de ronde uitsteker er 4 rondjes uit. Stapel steeds twee rondjes op elkaar en doe er een beetje chocoladecrème tussen. Smeer ook de buitenkant in met de crème. Laat dit 20 minuten opstijven in de koelkast. Doe de cacaopoeder in een bord en rol voorzichtig de cakes er door, zodat de cacao het gehele cake bedekt.

Haal nu voorzichtig de chocoladedecoratie van de structuurmat. Breek hem in plakjes die de bovenkant van de cake bedekken. Maak met de chocoladefondant roosjes en poeder deze met de gouden dust. Leg de roosjes op de cake en leg er een vlokje bladgoud naast.