

# Chocolade brownie taart

10 - 15 stukken



enige ervaring gewenst

tot 40 Min.



## Ingrediënten:

### Voor het browniedeeg:

175 g chocolade (min. 75% cacao)  
125 g zachte boter  
25 g bloem  
½ koffiel. Dr. Oetker Backin  
Bakpoeder  
1 ei  
1 eidooier  
125 g basterdsuiker (donkere)  
zout  
85 g hazelnoten (fijngemalen)  
1 flacon Dr. Oetker Vanille Aroma

### Voor de chocoladevulling:

400 g chocolade (min. 75% cacao)  
50 ml olie (bijvoorbeeld  
zonnebloemolie)  
600 ml slagroom (min. 40% vet, goed  
koud)

### Voor de decoratie:

cacaopoeder en enkele leuke emoji  
decoraties

## 1 Voorbereiding:

Verwarm de oven voor op 170°C. Vet de springvorm in.

## 2 Voor het deeg:

Smelt de chocolade au bain-marie en laat deze wat afkoelen. Zeef de bloem met het bakpoeder en het snufje zout onder elkaar. Klop de eieren met de suiker tot een dik schuim. Roer er beurtelings de chocolade, de bloem en de gemalen hazelnoten onder.

## 3 Giet het deeg in de ingevette bakvorm. Bak de brownie gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven. Laat deze volledig afkoelen.

## De bakvorm en de glazen kom.:

Kies een bakvorm die juist past in de glazen kom die je uiteindelijk zal gebruiken voor de vulling van de taart.

## 4 Voor de vulling:

Smelt de chocolade in stukken samen met de olie au bain-marie. Klop de zeer koude room half op. Meng de helft van de half opgeklopte slagroom onder de gesmolten chocolade. Roer goed om en voeg de rest van de slagroom toe. Roer dit voorzichtig verder om tot een homogene massa.



Dr. Oetker n.v

- 5 Bekleed de glazen kom met plasticfolie. Giet hierin voorzichtig de chocoladevulling en strijk het geheel glad. Leg de afgekoelde brownie op de chocoladevulling. Laat het geheel 1 nacht in de koelkast opstijven.

- 6 **Afwerking:**

Haal de kom uit de koelkast en stort de taart op een serveerschaal of taartkarton. Bestrooi de taart met het cacaopoeder en versier deze.

Copyright VTM Koken - Bekijk [hier de video](#) van het recept

