

Chocoladetaart

8 stukken



eenvoudig

up to 35 Min.

**Ingrediënten::****Voor het beslag:**

5 eieren
140 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Vanille Suiker
Bourbon
1 zakje Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
100 g bloem
50 g cacaopoeder
50 ml melk

Voor de slagroom:

400 ml vloeibare room
2 zakjes Dr. Oetker Klop-Fix

Voor de afwerking:

250 g aardbeien
25 g chocolade

- 1** Verwarm de oven voor: Elektrische oven op 160 °C, Heteluchtoven op 150 °C, Gas stand 2. Laat de chocolade smelten en verdeel een dunne laag op een vel bakpapier. Plaats de chocolade in de koelkast.
- 2** Doe de eidooiers en de eiwitten elk in een aparte mengkom. De kom en de gardes moeten voor het stijf slaan van de eiwitten volkomen vetvrij zijn, anders wordt het eiwit niet stijf. Voeg het water aan de eidooiers toe en klop de dooiers schuimig. Voeg 70g suiker, de Bourbon Vanille Suiker toe en klop het dooiermengsel nog 2 minuten tot het als een dik lint van de lepel loopt.
- 3** Roer er vervolgens de melk en de cacao door.
- 4** Sla het eiwit half stijf en voeg al kloppend geleidelijk 70 g suiker toe. Schakel bij het gebruik van de mixer het apparaat in op de laagste stand en na het toevoegen van de suiker de hoogste stand. Leg het eiwit op het dooiermengsel en zeef de bloem en Backin bakpoeder erboven.
- 5** Schep alles met een garde of houten lepel (niet met de mixer) voorzichtig door elkaar. De ingrediënten mogen niet flink worden geroerd, omdat het eiwit anders zijn luchtigheid verliest, waardoor het beslag niet goed zal uitrijzen. Schep de massa in de geprepareerde vorm en strijk de bovenkant met een spatel glad.



Dr. Oetker n.v

- 6 Bak het beslag 35 minuten en laat volledig afkoelen.
- 7 Klop de room op met 2 zakjes Klop- Fix. Doe alles in een spuitzak.
- 8 Snij de biscuit in twee en leg het onderste stuk op een bord. spuit nu de slagroom op de taart. Start in het midden en maak cirkels naar de buitenkant toe.
- 9 Was de aardbeien, snij de steeltjes ervan af en snij ze in twee. Leg de helft van de aardbeien op de slagroom. Plaats het tweede deel van de biscuit op de aardbeien. Werk af met slagroom, aardbeien en stukjes chocolade.

