



Zomerse Chocolade Taart met Frambozen

Maak deze zomers chocolade taart met frambozen van de FunCakes mix voor chocolade biscuit. De zomers taart is perfect als heerlijk dessert op een zomers avond. Maak kan natuurlijk ook prima bij een high tea of als verjaardagstaart.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Choco Sponge
Cake 500 g

F11180
5,80 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
5,00 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,50 €



Wilton Decorator Preferred Moule
Profond Rond Ø 20 x 7,5cm

03-0-0034
11,25 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129
4,15 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Chocolade Biscuit 400 g
- FunCakes Bakspray
- 6 el FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 5 eieren (circa 250 g)
- 90 ml water
- 1 l ongeklopte slagroom
- 1 bakje frambozen

Benodigdheden

- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 25x7,5cm
- Wilton Taartzaag
- Wilton Chroom Plated Afkoelrek
- PME Kunststof Schrapper

Stap 1: Bak de chocolade biscuit

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 400 gr van de FunCakes Mix voor Choco Biscuit zoals is aangegeven op de verpakking. Vet de Wilton bakvorm in met bakspray en vul de bakvorm (1/2 tot 2/3 vol). Bak daarna de biscuit in 35-40 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Haal direct na het bakken uit de bakvorm en laat de biscuit uitdampen op een taartrooster.

Stap 2: Maak ondertussen de room

Klop 1 liter slagroom samen met 6 eetlepels suikerbakkerspoeder stijf. Snij vervolgens de biscuit in drie gelijke stukken met behulp van een taartzaag.

Stap 3: Vul en smeer de biscuit af

Plaats de onderste laag van de taart op een bord of taartkarton en smeer deze in met slagroom. Leg wat frambozen op deze laag slagroom en plaats daarna de tweede laag er boven op. Smeer ook de tweede laag in met slagroom en leg ook hier wat frambozen op. Plaats daarna de laatste laag biscuit er boven op.

Stap 4: Decoreer de chocolade taart

Bestrijk de buitenkant van de taart geheel met slagroom. Versier de taart met toeven van slagroom, frambozen of geschaafde pure chocolade.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Zomerse Chocolade taart met Frambozen in de zon!

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.