



Chocoladetaart met Hazelnootkrokant en Ganache

Deze Chocoladetaart met Hazelnootkrokant en Ganache met een kleine twist ziet er niet alleen lekker uit, maar smaakt ook nog eens heerlijk! Bak een chocolade biscuit en vul deze met zoete choco crème en hazelnootkrokant. De taart smeer je af met chocolade ganache. Perfect voor de echte chocoladeliefhebbers!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
Choco 450g

F10135
7,99 €



FunCakes Mix pour Génoise Chocolat
1kg

F10535
6,79 €



Patisse Coupe-Gâteau 31cm

P01792
7,19 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø22,5x7,5cm

RND093
16,75 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Choco Biscuit 350 gr
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® Choco 100 gr
- FunCakes Hazelnootkrokant
- PME Belgische Chocolade Krullen Melk
- 80 + 80 + 66 ml water
- 66 ml melk
- 4 eieren

Benodigheden

- Patisse Taartzaag 31cm
- PME Diepe Ronde Bakvorm Ø 22,5 x 7,5cm

Stap 1: Bak de choco biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 350 gram FunCakes mix voor Choco Biscuit, 4 eieren en 80 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid in 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm en bak de taart in de voorverwarmde oven gaar in ongeveer 35 minuten. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster. Als de taart is afgekoeld snijd je deze twee keer door met een taartzaag.

Stap 2: Maak de chocolade enchanted cream

Mix 100 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream Choco met 66 ml melk en 66 ml water voor 3 minuten op hoge snelheid. Smeer een laag op de onderste plak biscuit, leg de middelste plak biscuit daar bovenop en smeer daar ook een laag op. Bedek deze hele laag met hazelnootkrokant en leg de bovenste plak biscuit erop.

Step 3: Vul en decoreer de chocoladetaart

Meng 200 gram FunCakes mix voor Chocolade Ganache en 80 ml water in een voor de magnetron geschikte kom. Verwarm het mengsel op ca. 900 Watt en roer elke 10-15 seconden totdat het volledig gesmolten is. Blijf roeren totdat de ganache mooi glad is. Smeer de taart rondom af. Versier de bovenkant met de chocolade krullen.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Chocoladetaart met Hazelnootkrokant en Ganache!