



Chocolade Tulband

Deze chocolade tulband is perfect voor iedereen die dol is op chocolade! Met dit recept maak je deze heerlijke taart gemakkelijk zelf. Volg eenvoudig de stappen in het recept en verras je familie en vrienden met deze prachtige chocolade taart.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm
03-3136
6,85 €

Overige benodigdheden:

- 3 eieren (circa 150 gram)
- 85 ml water
- 200 ml slagroom
- 80 gram kristalsuiker
- Aalbessen
- Bakpapier

Meng 5 gram eiwitpoeder met 30 ml water en laat het in minimaal 6 uur oplossen.

Was een paar takjes met aalbessen en laat ze drogen. Haal ze door het eiwitmengsel en bestrooi ze met de kristalsuiker. Leg ze op een bakpapiertje te drogen.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 175°C). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 250 gram mix, 3 eieren, 55 ml water en 80 gram kristalsuiker in een kom. Klop 7-8 minuten op de hoogste snelheid en daarna 2-3 minuten op lage snelheid. Vul de bakvorm met het beslag en bak de tulband in circa 30-35 minuten gaar. Laat na het bakken de tulband afkoelen op een rooster.

Verwarm 20 ml slagroom in een pannetje en smelt de 200 gram chocolade in de magnetron of au bain marie. Roer ze van het vuur af door elkaar en laat de ganache een beetje afkoelen, zodat deze iets dikker wordt. Giet het daarna over de tulband en plaats de aalbessen er bovenop.