



Mentos Choco & Caramel Taart

Gek van Mentos Choco & Caramel? Dan is deze taart jouw volgende project! De basis is een American Brownie omhuld met chocolade ganache. De taart is helemaal bekleed met Mentos Choco & Caramel!

Boodschappenlijstje



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø15x7,5cm

RND063
9,59 €



FunCakes Mix pour Fudge Brownie
500g

F10175
5,95 €



Patisse Papier Cuisson Rond 23cm
pk/20

P01709
2,79 €

Overige benodigdheden:

- 15 rollen Mentos Choco & Caramel
- 2 rollen Mentos Choco & Caramel white
- 200 gram gesmolten ongezoeten roomboter
- 400 ml slagroom
- 3 eieren

Maak de ganache: Verwarm de slagroom in de magnetron tot het kookt, haal het eruit en voeg in één keer 400 gram chocolade melts toe. Roer stevig door met een garde tot een gladde massa. Laat afkoelen tot kamertemperatuur maar roer het af en toe nog even door.

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Knip van bakpapier twee rondjes die net zo groot zijn als de bodem van de bakpan en leg dit er in. Vet de bakpannen in met cakerelease. Meng 500 g American Brownie mix met 200 g gesmolten roomboter. Voeg 3 eieren (150 g) toe en mix op lage stand in 5 minuten tot een glad beslag. Hak 2 rollen Mentos Choco & Caramel met een scherp mes fijn of maal het in een keukenmachine tot kleine stukjes. Spatel dit door het browniebeslag en verdeel het over de twee bakpannen. Heb je maar 1 bakpan dan bak je het in twee keer. Bak de brownies ongeveer 35 minuten en zet ze daarna op het aanrecht (nog in de bakpan) en laat afkoelen. Hierna zet je de brownies met bakpan en al in de koelkast en laat je goed koud worden. Daarna stort je ze uit de bakpannen en verwijder je het bakpapier.

Smeer op 1 deel van de brownie een laag ganache en zet de tweede er op zijn kop er bovenop. Op deze manier heb je een mooie strakke afwerking van je taartje. Smeer met behulp van een spatel een dikke laag ganache rondom de taart. Plak nu onderaan de taart een rij Mentos Choco & Caramel white. Vul de taart verder helemaal op met de Mentos Choco & Caramel. Haal een uur voordat je gaat serveren de taart uit de koeling, dan snijdt het makkelijker.