

Chocolade slagroomtaart recept

 ± 3 uur

 12 personen



De chocolade slagroomtaart is overheerlijk en perfect voor de echte chocoladeliefhebber. Het maken ervan is gelukkig ook helemaal niet zo moeilijk. Je kunt hem perfect serveren tijdens een verjaardag of een andere feestje. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze slagroomtaart kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept. Succes met het bereiden van deze taart!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram Brand New Cake Chocolate Biscuit-mix;
- 500 milliliter slagroom;
- 2 zakjes vanillesuiker;
- 2 zakjes Klop-Fix;
- 100 gram chocoladekrullen melk;
- PME striped mini cigarillo chocolate curls;
- Spuitzak;
- Spuitmondje ster;
- Taartkarton;
- Taartpan 20 centimeter;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 55 milliliter water;
- 3 eieren, maat M;



- 150 gram aardbeien.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Doe de Biscuit-mix, eieren en water in een kom.
3. Klop dit in 7 tot 8 minuten op hoge snelheid door elkaar heen.
4. Mix het daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid door elkaar heen.
5. Spray de taartpan in en stort het beslag in de taartpan.
6. Bak de biscuit in circa 25 minuten goudbruin en gaar.
7. Stort daarna de biscuit na het bakken ondersteboven op een rooster en laat hem volledig afkoelen.
8. Was de aardbeien en leg er 2 apart. Snijd de rest van de aardbeien in plakjes.
9. Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker en de Klop-Fix.
10. Snijd de biscuit in 3 gelijke lagen.
11. Zet de onderste laag op het taartkarton.
12. Bedek de onderste laag met een laagje slagroom en plakjes aardbei.
13. Leg de tweede laag erbovenop en smeer daarop slagroom.
14. Leg de bovenste laag erbovenop.
15. Smeer de taart rondom in met slagroom.
16. Pak een diep bord en leg de chocoladekrullen erin.
17. Bedek de taart rondom met de chocoladekrullen.

Tip! Houd de taart boven het bord en druk de chocoladekrullen er met je hand tegenaan.

18. Doe de overige slagroom in een spuitzak met spuitmondje.
19. Spuit in een zigzagbeweging een laagje slagroom langs de rand van de taart.
20. Vul het midden van de taart op met chocoladekrullen.
21. Snijd 2 aardbeien door de helft.
22. Versier de slagroomrand met de chocolade cigarillo's, de chocoladefiguurtjes en de halve aardbeien.

Handige informatie

Deel jouw chocolade slagroomtaart met ons!

Heb jij dit recept gebruikt om zelf een chocolade slagroomtaart te maken? Dan vinden wij het heel tof om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te delen in jouw Instagram stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen wij jouw story bewonderen en zelfs delen op ons eigen account :).

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Chocolate Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00812)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 x Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 x PME Chocoladekrullen Melk 85 gram (Art.nr.: CHC142)
- 1 x PME Chocoladedecoratie Mini Cigarellas 80 gram (Art.nr.: CHM147)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x Taartkarton Goud/Wit Ø22cm per stuk (Art.nr.: PG22S2)
- 1 x Taartpan PME rond Ø20 x 7,5cm (Art.nr.: RND083)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 3 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)

