

Chocolade fudge taart recept

 ± 3 uur

 12 personen



Met dit recept kun je zelf een heerlijke chocolade fudge taart maken. Je zult met deze taart zeker punten scoren bij een echte chocoladehebber. Dit gebak is niet alleen lekker bij een kopje koffie of thee, maar smaakt ook heerlijk als dessert. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze chocolade fudge taart kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 400 gram Brand New Cake Chocolade Fudgecake-mix;
- 55 gram kristalsuiker;
- 600 gram gezeefde suikerbakkerspoeder;
- 200 gram Callebaut Chocolade Callets Puur;
- Taartpan met een diameter van 15 centimeter en 10 centimeter hoog;
- Bakspray;
- Taartkarton;
- Taartzaag;
- Scraper;
- Paletmes;
- Chocoladekrullen.

Overige benodigdheden:

- 2 eieren;
- 480 gram gesmolten ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;



- 80 milliliter water;
- 2 eetlepels volle melk;
- Fruit naar keuze.

Recept

Het maken van de taart:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Spray de taartpan in.
3. Mix de Fudgecake-mix, 135 gram boter, suiker, eieren en het water in 5 minuten tot een glad beslag.
4. Doe het beslag in de taartpan.
5. Bak de taart in 40 minuten goudbruin en gaar.
6. Laat hem daarna volledig afkoelen.

Het maken van de crème:

1. Mix 345 gram roomboter in 4 minuten zalvig.
2. Meng de helft van de suikerbakkerspoeder er zachtjes doorheen.
3. Meng het daarna nog 2 minuten op middelhoge snelheid door elkaar heen.
4. Mix de rest van de suikerbakkerspoeder en melk op lage snelheid erdoorheen.
5. Mix het geheel nog 2 minuten op middelhoge snelheid.
6. Doe de chocolade in een kommetje en verwarm deze in de magnetron.
7. Roer de chocolade om de 20 seconden door, totdat deze volledig is gesmolten.
Let op! De chocolade moet vloeibaar zijn, maar niet te heet.
8. Klop de gesmolten chocolade op een lage snelheid door de crème heen.

Het opbouwen van de taart:

1. Leg de cake op het taartkarton en snijd hem in 3 gelijke delen met een taartzaag.
2. Doe de helft van de crème in een spuitzak.
3. Spuit op de onderste plak cake een dikke laag crème.
4. Leg de tweede plak cake erbovenop.
5. Spuit weer een laag crème op de cake.
Tip! Als je er fruit tussen wilt, kun je dat bij deze stap doen.
6. Leg de bovenste laag erbovenop.
7. Smeer de taart rondom af met de rest van de botercrème.
8. Trek de zij- en bovenkant glad met een scraper.
9. Trek met een paletmes strepen van onder naar boven.
10. Draai bovenop de taart met de achterkant van een theelepel een spiraal.





écht alles om te bakken

Tip! Doe dit van buiten naar binnen.

11. Versier de onderste rand van de taart met chocoladekrullen.
12. Zet de taart even in de koeling.
13. Decoreer de taart eventueel nog met wat fruit.

Handige informatie

Deel jouw chocolade fudge taart met ons!

Ga jij met ons recept zelf een chocolade fudge taart maken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x PME Chocolatekrullen Puur 85 gram (Art.nr.: CHC141)
- 1 x Wilton Paletmes / Glaceermes 15 cm (Art.nr.: 409-7715)
- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x Taartkarton Fuchsia/Zwart Ø18cm per stuk (Art.nr.: PNF18S2)
- 1 x BrandNewCake Chocolate Fudgecake-mix 400g (Art.nr.: BNC00813)
- 1 x BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x PME Schraper RVS 25cm (Art.nr.: SS21)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

