



⌚ ± 2 uur

 8 personen



Door het gebruiken van een aantal gave vormen kun je jouw baksels er al snel prachtig laten uitzien. Kijk maar eens naar deze mooie Charlotte Russe met witte chocolade. Het is bijna zonde om deze taart aan te snijden. De taart is gevuld met een lekkere fruitige taartvulling die perfect smaakt in combinatie met de chocolade biscuit en de chocolademousse. Ben je benieuwd geworden naar hoe je zelf deze mooie taart kunt maken? Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

We zijn niet alleen actief met het plaatsen van berichten op sociale media, we kijken ook naar de prachtige bakcreaties die erop voorbijkomen. Zo is sinds enkele weken de Charlotte Russe-vorm van Nordic Ware helemaal hip. In deze vorm maak je namelijk van een simpel cakebeslag met een topping zomaar een taart. Maak die topping met een mooie siliconen mal van Dinara Kasko en je hebt binnen een handomdraai een lekkere taart die er fantastisch uitziet!

- 250 gram Brand New Cake Chocolade Biscuit-mix;
- 175 milliliter slagroom;
- 85 gram Callebaut Chocolade Callets Wit;
- 1 blaadje gelatine;
- 75 gram Brand New Cake Crème chantilly-mix;
- Nordic Ware Charlotte Tulband Bakvorm;
- Bakspray;
- Siliconen vorm Tart Lotus (Dinara Kasko);
- 2 spuitzakken;



- 1 spuitmond ster/kartel;
- Taartvulling / jam;
- Eetbare bloemen.

Overige benodigdheden:

- 105 milliliter water;
- 3 eieren, maat M;
- 50 milliliter halfvolle melk.

Recept

Voor de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Meng de Chocolate Biscuit-mix met de eieren en 55 milliliter water in een kom.
3. Klop dit in circa 8 minuten op hoge snelheid door elkaar heen.
4. Mix het mengsel daarna nog circa 3 minuten op lage snelheid tot een luchtig beslag.
5. Spray de Nordic Ware vorm in met de bakspray.
6. Vul de vorm tot 2/3e deel met het beslag.

Tip! De bakvorm heeft veel details. Je kunt daarom het beste het beslag in een spuitzak doen en het dan in de vorm spuiten. Zo weet je zeker dat alle details zichtbaar worden.

7. Bak de biscuit in ongeveer 25 minuten gaar.

Tip! Open de ovendeur tussendoor niet.

8. Haal de biscuit uit de oven en laat hem afkoelen op een rooster.

Voor de chocolademousse:

Met deze mousse kun je 2 vormen vullen.

1. Leg het blaadje gelatine in koud water.
2. Klop 125 milliliter slagroom lobbij.
3. Zet de slagroom in de koelkast.
4. Kook de overige 50 milliliter slagroom in een pannetje.
5. Doe de chocolade callets in een kom.
6. Giet de gekookte slagroom over de callets.
7. Roer dit goed door elkaar heen, totdat alle chocolade is opgenomen.
8. Knijp het blaadje gelatine uit.
9. Meng deze door het chocolade-mengsel heen.
10. Spatel de helft van de opgeklopte slagroom door het chocolademengsel heen, totdat het volledig is





écht alles om te bakken

opgenomen.

11. Spatel de overige opgeklopte slagroom er ook doorheen.
12. Giet de mousse in de Dinara Kasko vorm.
13. Strijk de bovenkant glad met een paletmes.
14. Tik met de vorm een paar keer op het werkblad, zodat er geen luchtballen inkomen.
15. Zet de vorm in de vriezer.

Het maken van de topping:

1. Doe de Crème Chantilly-mix, het water en de melk in een kom.
2. Mix dit in 3 minuten tot een stijve crème.
3. Doe de crème chantilly in een spuitzak met gekarteld spuitmondje.
4. Leg de spuitzak even in de koelkast.

Het afwerken van de taart:

1. Vul de bovenkant van de biscuit op met taartvulling of jam naar keuze.
2. Haal de chocolademousse uit de vorm.
3. Leg hem meteen bovenop de biscuit.
4. Spuit een randje crème chantilly langs de rand tussen de biscuit en de chocolademousse.
5. Werk de rand af met eetbare bloemen en/of andere eetbare decoratie naar keuze.

Handige informatie

Deel jouw Charlotte Russe met witte chocolade met ons!

Heb jij zelf met dit recept een Charlotte Russe met witte chocolade gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Chocolade Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00812)
- 1 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Callebaut Chocolade Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-EO-D94)
- 1 × Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 × BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 100g (Art.nr.: BNC00816)
- 1 × Nordic Ware Charlotte Tulband Bakvorm (Art.nr.: NW83577)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Siliconen Vorm Tart Lotus Ø14x2,5cm (Dinara Kasko) (Art.nr.: DNK14)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #22 (Art.nr.: BNC01116)
- 1 × ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Frambozen 250g (Art.nr.: RGV01)
- 1 × Eetbare Bloemen Ocean & Sky 20g (Art.nr.: E11026)

