



⌚ ± 1.5 uur

 8 personen

Benodigdheden uit onze webshop:

- 75 gram patentbloem;
- 4 gram bakpoeder;
- 100 gram kristalsuiker;
- 8 gram vanillesuiker;
- 65 milliliter zonnebloemolie;
- 2 eetlepels cacaopoeder;
- 215 milliliter slagroom;
- 1 eetlepel poedersuiker;
- 1 zakje Klop-Fix;
- 50 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- 50 gram Callebaut Chocolate Callets Melk;
- Bakspray;
- Bolvorm.



Overige benodigdheden:

- 750 gram Maltesers;
- 1 ei, maat M;
- 65 milliliter melk;
- 2 eetlepels mascarpone.

Recept

Het bakken van de taart:

1. Mix het ei, de suiker, vanillesuiker, melk en olie door elkaar heen.
2. Doe dan de bloem, bakpoeder en cacaopoeder erbij in en mix het tot een egaal beslag.
3. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
4. Spray de bolvorm in met bakspray.
5. Giet het beslag erin.
6. Bak de taart in 30 à 40 minuten gaar.
7. Laat de taart 5 minuten afkoelen in de vorm en stort 'm daarna op een rooster om verder af te koelen.

Het maken van de vulling:

1. Mix 125 milliliter slagroom stijf met de poedersuiker en Klop-Fix.
2. Mix ook de mascarpone erdoorheen, totdat je een dik en romig mengsel hebt.
3. Snijd de volledig afgekoelde cake in 3 lagen.
4. Bestrijk de onderste laag met 2/3e van de room.
5. Leg de middelste laag cake daar bovenop en bestrijk deze ook met room.
6. Plaats daarop de laatste laag cake. Vul eventueel grote gaten met wat room op, zodat de buitenkant van de bol mooi glad is.

Het afwerken van de taart:

1. Verwarm de room in een steelpan. Laat de room niet koken.
2. Haal de pan van het vuur af en roer de chocolade calllets erdoorheen. Het lijkt eerst op chocolademelk, maar wordt vanzelf een mooie glanzende ganache.
3. Laat de ganache een kwartiertje afkoelen, totdat deze wat dikker is.
4. Schenk de ganache over de hele taart heen.
5. Plak de Maltesers op de bol begin. Begin met de onderste rand en bouw langzaam op naar boven.
6. Laat de taart hard worden in de koelkast en snijd 'm daarna voorzichtig in stukken.





Bekijk ook eens onze andere recepten met chocolade!

Laat jouw zelfgemaakte Malteser taart aan ons zien!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 × Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 × Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 × Callebaut Chocolate Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Kitchen Craft gebaksvorm Bol 15,5 cm x 7,5 cm (Art.nr.: MCSA20)
- 1 × Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)

