



⌚ ± 2 uur

± 4.5 uur

 12 personen



In onderstaand recept leggen wij je stap voor stap uit hoe je zelf deze prachtige spiegeltaart kunt maken. Je maakt de spiegeltaart eenvoudig door er een mirror glaze in de gewenste smaak overheen te genieten. De mirror glaze zorgt niet alleen voor een chique uitstraling, maar ook voor een heerlijke smaak. Wij hebben ervoor gekozen om de taart op te vullen met een witte chocolade- en aardbeienmousse en het eindresultaat is dan ook echt fantastisch geworden. Lees snel verder voor ons spiegeltaart recept en ga lekker aan de slag!

- 95 gram bloem;
- 55 gram cacao poeder;
- 4 gram bakpoeder;
- 240 gram fijne kristalsuiker;
- Snufje zout;
- 1 eetlepel + 2 theelepels vanille extract;
- 500 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- 700 milliliter slagroom;
- 5 blaadjes gelatine;
- 500 gram Saracino Mirror Glaze Pure Chocolate;
- Acetaatfolie;
- Springvorm 22 centimeter;
- Bakpapier;
- Bakspray.





Recept

- ### Het maken van de browniebodem:

- ### Het maken van de witte chocolademousse:

1. Doe 150 milliliter slagroom en 250 gram witte chocolade calllets in een pannetje.
2. Verwarm dit, totdat de calllets zijn gesmolten.
3. Roer het vanille extract erdoorheen en laat het goedje iets afkoelen.
4. Week voor 10 minuten 2 blaadjes gelatine in koud water.
5. Knijp de blaadjes gelatine goed uit.
6. Klop 200 milliliter slagroom stijf.
7. Verwarm de gelatine met een paar druppels water in de magnetron.
8. Meng de gelatine door de gesmolten chocolade heen.
9. Spatel tot slot de slagroom door de chocolade heen, totdat het een egale massa is.





écht alles om te bakken

10. Giet de mousse op de browniebodem.
11. Zet de springvorm minimaal 30 minuten in de koeling.

Het maken van de aardbeienmousse:

1. Doe wederom 150 milliliter slagroom in 250 gram chocolade callets in een pannetje.
2. Verwarm dit, totdat de callets zijn gesmolten.
3. Laat het goedje afkoelen, totdat het lauwwarm is.
4. Week in 10 minuten 3 gelatineblaadjes in water.
5. Knijp daarna de blaadjes gelatine goed uit.
6. Pureer de ontdooide aardbeien fijn met een staafmixer.
7. Meng de gepureerde aardbeien door de chocolade heen.
8. Klop de overige 200 milliliter slagroom stijf.
9. Verwarm de gelatine met een paar druppels water in de magnetron.
10. Meng de gelatine door de gesmolten chocolade heen.
11. Spatel ook de slagroom erdoorheen.
12. Giet de aardbeienmousse bovenop de witte chocolade mousse in de vorm.
13. Laat de taart minimaal 4 uur in de koeling opstijven.
14. Verwijder de bakvorm en de acetaatfolie.
15. Zet de taart in de vriezer, totdat hij volledig bevroren is.

Het afwerken van de spiegeltaart:

1. Doe de mirror glaze in een hittebestendige kom en verwarm tot 40 à 50 graden.
2. Haal de taart uit de vriezer en zet de taart op een rooster.
3. Pak een grote schaal en zet er een kom ondersteboven op.
4. Zet op de kom het rooster met de taart.
5. Giet de warme mirror glaze over de hele taart heen.
6. Ga met een paletmes langs de onderkant van de taart om de mirror glaze druppels te verwijderen.
7. Zet de taart na 5 minuten op een serveerbord in de koeling, totdat de taart volledig ontdooid is.
8. Decoreer de taart met vers fruit.

Handige informatie

Deel jouw spiegeltaart met ons!

Heb jij ook met ons recept lekkere een spiegeltaart gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe het gebak is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar



ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)
- 1 × Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 × Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 1kg (Art.nr.: W2NV-T78)
- 1 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 × Saracino Mirror Glaze Pure Chocolate 1kg (Art.nr.: PAS012K1)
- 1 × BrandNewCake Acetaatfolie rol 12 cm x 20 m (Art.nr.: BNC00339)
- 1 × Patisse Springvorm Silver-Top Ø22cm (9cm Hoog) (Art.nr.: 0003523)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

