

Chocolademousse taart recept

 ± 1.5 uur

 ± 10 uur

 12 personen



Kan jij niet kiezen als je voor het chocoladeschap in de winkel staat? Geen stress, want in deze chocolademoussetaart zitten maar liefst drie chocoladesmaken. De taart is niet ingewikkeld te maken, maar kost natuurlijk wel even tijd omdat je de drie lagen mousse elk apart moet maken. Voor de bodem gebruikten we een bakmix, dat is een prima basis om die drie mooie lagen op te laten schitteren. Als je helemaal chocoholic bent, maak je de taart af met chocoladekrullen of andere versieringen van jouw guilty pleasure. Moet het allemaal wat sneller? Laat dan de drie lagen achterwege en ga voor de mousse all the way met jouw favoriete chocoladesmaak. Minder spectaculair, maar ook heerlijk! Lees snel verder voor ons chocolademousse taart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 350 gram Brand New Cake Kruimelbodem-mix;
- 1500 milliliter slagroom;
- 200 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- 45 gram cacaopoeder;
- 450 gram kristalsuiker;
- 9 blaadjes gelatine;
- 200 gram Callebaut Chocolate Callets Melk;
- 200 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- Kitchen Craft Taartpan Rond losse bodem Ø23 x 9,5 cm;
- Brand New Cake Acetaatfolie rol 12 cm x 20 m;
- Patisserie bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 150 gram ongezoeten roomboter.



Recept

Het maken van de bodem:

1. Bekleed de springvorm met bakpapier.
2. Zet binnenin langs de rand van de springvorm acetaatfolie.
3. Maal de koekjes fijn.
4. Smelt de ongezouten roomboter in een pannetje.
5. Meng de boter door de koekkrumels heen.
6. Druk de krumels met de bolle kant van een lepel goed aan.
7. Laat de bodem 30 minuten in de koelkast uitharden.

Het maken van de pure chocolademousse:

1. Klop 400 milliliter slagroom met 150 gram suiker lobbige.
2. Week 3 blaadjes gelatine in een kommetje water.
3. Smelt de pure chocolade callets au bain-marie.
4. Laat de chocolade volledig afkoelen.
5. Knijp de geweekte blaadjes gelatine uit.
6. Verwarm 100 milliliter slagroom en voeg hier de geweekte blaadjes gelatine aan toe.
7. Roer dit door, totdat de gelatine volledig is opgelost.
8. Meng de chocolade, 30 gram cacaopoeder en het gelatine mengsel door de opgeklopte slagroom heen.
9. Giet de mousse in de springvorm.
10. Laat de mousse 2 à 3 uur in de koelkast opstijven.

Het maken van de melk chocolademousse:

1. Klop 400 milliliter slagroom met 150 gram suiker lobbige.
2. Week 3 blaadjes gelatine in een kommetje water.
3. Smelt de melkchocolade callets au bain-marie.
4. Laat de chocolade volledig afkoelen.
5. Knijp de geweekte blaadjes gelatine uit.
6. Verwarm 100 milliliter slagroom.
7. Roer de geweekte gelatine blaadjes door de warme slagroom heen, totdat ze volledig zijn opgelost.
8. Meng de melkchocolade, 15 gram cacaopoeder en het gelatine mengsel door de opgeklopte slagroom heen.
9. Giet het beslag bovenop de pure chocolademousse.
10. Zet de bakvorm voor 2 à 3 uur in de koeling.





Het maken van de witte chocolademousse:

1. Klop 400 milliliter slagroom met 150 gram suiker lobbijg.
2. Week 3 blaadjes gelatine in een kommetje water.
3. Smelt de witte chocolade callets au bain-marie.
4. Laat de chocolade volledig afkoelen.
5. Knijp de geweekte blaadjes gelatine uit.
6. Verwarm 100 milliliter slagroom.
7. Roer de geweekte gelatine blaadjes door de warme slagroom heen, totdat ze volledig zijn opgelost.
8. Meng de witte chocolade en het gelatine mengsel door de opgeklopte slagroom heen, totdat het 1 geheel is.
9. Giet de witte chocolademousse bovenop de melk chocolademousse.
10. Laat de taart 5 uur in de koelkast opstijven.
11. Garneer de taart eventueel met chocolade krullen.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere taart recepten!

Kun jij net als wij geen genoeg krijgen van het maken van taarten? Dan hebben wij goed nieuws voor jou, want wij hebben ruim 450 taart recepten op onze blog verzameld. Zo vind je er [een recept voor een gave verjaardagstaart](#), maar ook [een recept voor een babyshowertaart](#). Naast deze thema taarten hebben we ook nog een aantal andere recepten die je echt eens moet proberen. Bekijk [dit recept voor een hazelnoot schuimtaart](#) of [dit recept voor een frisse lemon curd taart](#) maar eens. [Bekijk al onze taart recepten hier!](#)

Laat aan ons jouw zelfgemaakte chocolademousse taart zien!

Ga je zelf met dit recept een chocolademousse taart maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de taart is geworden. Maak een foto van het gebak en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 x BrandNewCake Acetaatfolie rol 12 cm x 20 m (Art.nr.: BNC00339)
- 1 x Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)
- 1 x BrandNewCake Kruimelbodemmix (Digestive Crumbs) 400g (Art.nr.: BNC01161)
- 2 x Frischli Houdbare Slagroom 35% 1L (Art.nr.: HF9005)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Kitchen Craft Taartpan Rond losse bodem Ø23 x 9,5cm (Art.nr.: KCMCHB36)

