

Ganache taart recept

 ± 1.5 uur

 ± 4 uur

 10 personen



Chocoholics opgelet! Deze taart heeft alles wat jij als chocoladefan nodig hebt. Een romige mousse met twee soorten chocola en daar dan een pure ganache over. Laat het tellen van calorieën maar even aan een ander over, want in dit festijn gaat maar liefst 450 gram chocola en bijna een liter slagroom. Maar dan heb je ook iets wat elke hap de zonde waard is. Drie smaken chocola, en dat op een bodem van Oreo (met roomboter, vooruit). De extra crunch komt van de nougatine rondom, ook meteen een mooi accent op al dat chocoladebruin. Wij garneerden de taart met verse aardbeien, een mooi knalrood contrast met het donkerbruin en chocolade en aardbeien zijn ook qua smaak een geweldige match. Ogen dicht, kleine hapjes en genieten. Morgen doen we wel weer verstandig. Lees snel verder voor ons ganache taart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram Oreo Crumbles;
- 950 milliliter slagroom;
- 200 gram Callebaut Chocolade Callets Melk;
- 50 gram Callebaut Chocolade Callets Puur;
- 30 gram kristalsuiker;
- 10 gram vanille bourbon;
- 200 gram Callebaut Chocolade Callets Extra Puur (70,5%);
- Molen de Hoop Nougatine hazelnoot;
- Kitchen Craft Springvorm Rond Ø20 cm;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 100 gram ongezoeten roomboter;
- 100 milliliter eiwit.





Recept

1. Maal de Oreo Crumbles fijn in een keukenmachine.
2. Smelt de ongezouten roomboter in een pannetje.
3. Spatel de gesmolten boter door de fijngemalen Oreo Crumbles heen.
4. Bekleed de springvorm met bakpapier.
5. Verdeel de koekkrumels over de springvorm en druk ze met de bolle kant van een lepel goed aan.
6. Zet de springvorm tot verder gebruik in de koelkast.
7. Smelt de melk- en de normale pure chocolade callets au bain-marie.
8. Laat de chocolade een beetje afkoelen.
9. Klop 750 milliliter slagroom stijf.
10. Klop in een andere kom de eiwitten met de kristalsuiker stijf.
11. Spatel de gesmolten chocolade en de vanille bourbon door de stijfgeklopte slagroom heen.
12. Spatel ook het opgeklopte eiwit door het slagroom mengsel heen, totdat alles goed gemengd is.
13. Giet de mousse over de afgekoelde bodem in de springvorm.
14. Strijk de bovenkant glad.
15. Zet de taart minimaal 4 uur in de koelkast.
16. Doe 200 milliliter slagroom en de extra pure chocolade callets in een pannetje.
17. Meng alles goed door elkaar heen, totdat de chocolade volledig is gesmolten.
18. Verdeel de ganache over de opgestijfde taart.
19. Garneer de onderkant van de taart met nougatine nootjes.
20. Zet de ganache taart in de koelkast, zodat de topping kan opstijven.

Handige informatie

Serveer de taart eens als dessert!

Een ganache taart smaakt niet alleen heerlijk bij een kopje koffie of thee, maar doet het ook erg goed als afsluiter van een diner. Wil je dit gebak als tijdens het nagerecht serveren, maar vind je alleen stukje taart een beetje saai? Serveer een puntje taart dan op een mooi schoteltje en serveer er een lekker bolletje ijs en een toef slagroom bij. Wil je het dessert nog lekkerder maken? Serveer er dan nog wat warme chocoladesaus en vers fruit bij. Zodoende heb je vrij eenvoudig een heerlijk dessert op tafel staan!

Bekijk eens onze andere taart recepten!

Een lekker stukje ganache taart gaat er altijd wel in. Wil je lekker blijven variëren? Dan heb je natuurlijk wel inspiratie nodig. Gelukkig hebben wij al ruim 500 taart recepten op onze blog verzameld, zodat je elke keer nieuwe recepten uit kunt proberen. Van heerlijke [chocolade taarten](#) tot aan [cheesecakes](#) en van [appeltaarten](#) tot aan [slagroomtaarten](#). Je vindt er echt voor ieder wat wils. We publiceren regelmatig nieuwe recepten op onze



blog, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Bekijk al onze taart recepten hier](#) en ga lekker aan de slag!

Deel jouw ganache taart met ons!

Ben jij van plan om met ons recept een ganache taart te bakken? Dan zijn wij erg benieuwd naar 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. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen wij jouw foto zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 x Molen de Hoop Nougatine hazelnoot 250gr (Art.nr.: DH91)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 5 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Kitchen Craft Springvorm Rond Ø20 cm (Art.nr.: KCMCHB19)
- 1 x Oreo Cookie Crumbles 400g (Art.nr.: VD35181)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Extra Puur (70,5%) 400g (Art.nr.: 70-30-38-E0-D94)
- 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)

