

Chocolade-tiramisutaart



Eenvoudig

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 175°C

Heteluchtoven: 160°C

Gasoven: stand 3

Baktijd: ongeveer 35 minuten

Ingrediënten:

Dr. Oetker Tarte au Chocolat

2 zakjes oploskoffie voor espresso

3 eieren (op kamertemperatuur)

175 g zachte boter

½ pot mandarijnenmarmelade (ca. 200 g)

500 g mascarpone

250 ml slagroom

2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker

2-3 el gezeefde cacao

Extra nodig:

springvorm Ø 24 cm

Dr. Oetker Bakspray

plasticfolie

Bereidingswijze:

Maak de Tarte au Chocolat volgens de bereidingswijze op de verpakking maar voeg aan de taartmix het oploskoffiepoeder toe.

Leg de afgekoelde taart op een serveerschaal. Maak de springvorm schoon en vet de rand in met Dr. Oetker Bakspray. Leg de rand om de taart en sluit de springvormring. Verdeel de marmelade over de chocoladetaart.

Klop in een beslagkom de mascarpone, slagroom, vanillesuiker en de poedersuiker uit de verpakking Tarte au Chocolat met de mixer op de



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



hoogste stand in 5 minuten romig. Verdeel de dikke room gelijkmatig over de taartbodem. Strijk de bovenkant met een deeglikker min of meer glad.

Zet de vorm, afgedekt met plasticfolie, minstens 3 uur in de koelkast. Snijd de taart in punten en bestrooi deze met gezeefde cacao.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Tarte au Chocolat

Dr. Oetker Vanillesuiker

Dr. Oetker Bakspray

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl