



Charlotte taart met chocolade

1 taart



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Extra nodig:

decoratielint (ca. 1 m)

Voor de bodem:

1 pak Dr. Oetker Verwen Double

Chocolate taart

75 g boter

2 eieren

2 el water

200 ml slagroom

Voor het versieren:

1 verpakking M&M's®

1 pak smalle chocolade koekjes

- 1 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 150 °C

Heteluchtoven 130 °C

Baktijd: 30 - 35 Minuten

- 2 Voor de chocolade bodem:

Bereid het beslag van de chocolade taart volgens de aanwijzingen op de verpakking.

- 3 Plaats de bakvorm op de bakplaat en schenk het chocolade beslag in de vorm, Bak de chocolade taart gaar in 30-35 minuten. Laat de chocolade bodem in de springvorm ongeveer 30 minuten afkoelen.

- 4 Ganache:

Bereid de ganache volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schenk 3/4 van de ganache over de double chocolate taartbodem en laat de taart ca. 1 uur opstijven in de koelkast.





5 Zo maak je de charlotte:

Haal de chocolade taart voorzichtig uit de vorm en zet de taart op een taartplateau of groot bord. Smelt de overgebleven ganache in een pannetje en verdeel dit over de buitenkant van de taart. Plak de chocoladekoekjes rechtop tegen de zijkant van de taart. Zie foto.

6 Bind de koekjes vast met een leuk gekleurd lintje. Versier de bovenkant van de taart met gekleurde M&M's®.

Tips van de Consumentenservice

- Je kunt natuurlijk ook kiezen voor een andere kwarktaart variant als basis.

