



Chocolade Espresso Taart

12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Voor de taart:

1 pak Dr. Oetker Wolken Vanille
200 ml slagroom
3 eieren
1 zakje espresso poeder (50 g)
60 - 90 ml espresso (naar smaak)
3 el cacao
2 zakjes Dr. Oetker Botercrème
200 g roomboter
250 ml melk

- 1 Bereid de Wolken cake zoals aangegeven op de verpakking, let op: voeg extra 25 g espressopoeder, ongeveer 5 el espresso en de cacao toe.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 140 °C

Baktijd: 50 - 55 Minuten

- 2 Laat de Chocolade Espresso taart helemaal afkoelen.
- 3 Maak de botercrème volgens de bereidingswijze op het zakje.
- 4 Snijd de chocolade-espressotaart in drie gelijke delen.
- 5 Bestrijk de onderste taartlaag met botercrème, leg er een volgende taartlaag op, bestrijk ook die met de botercrème en leg er de bovenste taartlaag op. Smeer het geheel met botercrème af.
- 6 Bestrooi de Chocolade Espresso taart met de rest van het espressopoeder.

