



Chocoladetaart met fudge, pinda's en pretzels

1 taart    Wat bakervaring gewenst  up to 15 Min.

- 1 Verwarm de oven voor op 160 graden (elektrisch en hetelucht) of op gasoven stand 3.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 170 °C

- 2 Plaats een rooster iets onder het midden van de oven, leg het bakpapier op de springvorm-bodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met bakspray.
- 3 Smelt de chocoladereep au bain-marie met 3 eetlepels pindakaas.
- 4 Doe de mix, de eieren en 50 ml water in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar. Hierna klop je het geheel 6 minuten op de hoogste stand tot een luchtig beslag. Vervolgens meng je met een spatel het licht afgekoelde (ca. 35°C) mengsel van gesmolten chocolade met pindakaas voorzichtig door het luchtige beslag.
- 5 Bak de chocoladetaart in 55-60 minuten in het midden van de voorverwarmde oven gaar. Prik tussendoor met een satéprikker in het midden van de chocoladetaart.

Inclusief Midden
Baktijd: 55 - 60 minuten

- 6 Leg vervolgens de chocoladetaart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de chocoladetaart goed afkoelen.

Ingrediënten:

Voor de Choco-biscuitboderm:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
5 eieren
50 ml water
200 g pure chocolade
3 el pindakaas

Voor de Karamel-botercreme:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercreme
1 zakje Dr. Oetker Cake & Taart Vulling Salted Caramel
100 g boter of margarine
125 ml melk

Voor de Decoratie:

1 - 2 zakjes Dr. Oetker Glazuur Choco
25 g pinda's (handje)
zachte karamel (fudge)
zout e mini pretzels

Extra nodig:

bakpapier
springvorm Ø 24 cm
Dr. Oetker Bakspray
steelpan
kommetje/bakje
beslagkom
mixer met garden
spatel of plat mes





7 Salted caramel crème maken:

Klop ondertussen de boter op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeug en zonder klontjes. Voeg de melk en de mix voor de botercreme toe. Roer het geheel in circa een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter loskomt en door de botercreme gemengd kan worden. Voeg de salted caramel vulling toe en klop de massa in circa 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige salted caramel crème.

- 8 Snijd vervolgens de afgekoelde chocoladetaart in 3 gelijke delen en vul een spuitzak met de karamel botercreme. Verwarm de chocoglazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 9 Vul de chocoladetaart, laag voor laag, royaal met de karamel botercreme.
- 10 Garneer de chocoladetaart met het chocoglazuur en laat de glazuur langs de rand van de taart naar beneden druppelen.
- 11 Garneer de ultieme chocoladetaart tot slot met de overgebleven botercreme, de pinda's, de karamel fudge en de mini pretzels.

