



Chocoladetaart met fudge, pinda's en pretzels

1 taart  Wat bakervaring gewenst up to 15 Min.



Ingrediënten:

Voor de Choco-biscuitbodern:

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

Voor de Karamelbotercreme:

1 blikje gecondenseerde melk
zout
1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercreme
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

1 Karamelsaus maken:

Begin een aantal uren of dag van te voren met het maken van de karamelsaus. Plaats het blikje in een diepe pan gevuld met water (verwijder eerst het etiket). Zorg dat het blikje onder water staat en breng het water aan de kook. Zodra het water kookt breng je de temperatuur omlaag zodat je het water voortdurend tegen de kook aan houdt. Laat dit minimaal drie uur staan. Mocht het water onder de rand van het blikje dreigen te zakken, vul het water dan aan en breng weer tegen de kook. Na drie uur is je karamelsaus gereed. Voeg naar smaak een snuffje zout toe.

2 Chocolade biscuittaart bakken:

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

Elektrische oven: 170 °C

Heteluchtoven 170 °C

Baktijd: 0 Minuten

- 3 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.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 4 Smelt de chocoladereep au bain-marie met 3 eetlepels pindakaas.
- 5 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.
- 6 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

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

8 Salted caramel crème maken:

Klop ondertussen de boter op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de melk en de mix voor de botercrème 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 botercrème 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.

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

