



Double Chocolate Taart met krokante chocoladebolletjes

8 - 10 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
beslagkom
spatel of plat mes

Voor de double chocolate taart:

1 pak Dr. Oetker Verwen Double Chocolate taart
75 g boter
2 eieren
2 el water
200 ml slagroom
1 zakje luchtige chocolade bolletjes (bijv. Maltesers®)

- 1 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 150 °C
Heteluchtoven 130 °C
Inclusief Midden
Baktijd: 30 - 35 Minuten

- 2 Double chocolate taart maken:

Bereid de chocolade taartmix volgens de aanwijzingen op de verpakking.

- 3 Plaats de bakvorm op de bakplaat en schenk het double chocolate beslag in de bakvorm.

- 4 Bak de double chocolate taart 30-35 minuten in het midden van oven gaar.

- 5 Laat de double chocolate taart ongeveer 30 minuten afkoelen.

- 6 Bereid de ganache volgens de aanwijzingen op de verpakking.



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



- 7 Schenk $\frac{3}{4}$ van de ganache over de double chocolataart die nog in de bakvorm zit en laat de taart ongeveer 1 uur opstijven in de koelkast.
- 8 Verwijder voorzichtig de bakvorm en zet de taart op een taartplateau of groot bord.
- 9 Smelt de overgebleven ganache in een pannetje en verdeel dit over de buitenkant van de taart.
- 10 Plak hier direct de luchtige chocolade bolletjes op. Begin onderaan met een rand bolletjes en plak zo de taart helemaal vol.

