



# Double Chocolate Verwen taartje met bloemen

6 - 8 taartpunten



Eenvoudig

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 margarine  
2 eieren  
2 el water  
200 ml slagroom

### Voor de taartvulling:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Boter crème  
100 g roomboter  
125 ml melk (koud)  
1 beker Dr. Oetker Choco Dip bruin  
1 pak Dr. Oetker Decoratiebloemetjes

- 1 Verwarm de oven voor op 150°C.

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

- 2 Bereid de taartmix volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 3 Zet de bakvorm op de bakplaat en schenk het beslag in de vorm. Bak de cake 30-35 minuten in het midden van oven gaar.
- 4 Laat de double chocolate taart ongeveer 30 minuten afkoelen.
- 5 Bereid de boter crème volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 6 Smelt de chocolade in de magnetron. Roer de chocolade goed door en schenk deze al roerende door de boter crème (let op dat de chocolade niet te warm is).



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



- 7 Haal de double chocolate taart uit de bakvorm en snijd deze door midden.
- 8 Verdeel de chocoladecrème over de bodem van de taart en leg de andere taarthelft er bovenop.
- 9 Bereid de chocolade ganache volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de chocolade ganache een klein beetje afkoelen en roer af en toe door. De ganache is goed als deze wat dikker wordt.
- 10 Bestrijk de double chocolate taart met de chocolade ganache.
- 11 Versier de taart tot slot met de bloemetjes.

