



# Triple Chocolate Cake

10 - 12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de chocoladetaart:

- 1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
- 5 eieren
- 50 ml water
- 2 zakjes Dr. Oetker Cake & Taart Vulling Choco
- 20 g cacao

### Voor de topping:

- kleine koekjes (chocolade die je het lekkerst vindt)
- chocoflakes (of brokjes/stukjes)
- zachte karamel in kleinere blokjes
- Dr. Oetker Regenboogfantasie (chocobolletjes)
- 1 beker Dr. Oetker Choco Dip bruin
- choclait chips

### Extra nodig:

- springvorm (18-20 cm)
- bakpapier
- mixer met garden
- 1 flesje Dr. Oetker Bakspray

## 1 Chocoladecake maken:

Verwarm de oven voor. Klem het bakpapier op de bodem en vet de randen van de springvorm in met eventueel wat bakspray. Maak volgens de bereidingswijze op de verpakking het beslag voor biscuitbodem. Voeg als extra de cacao poeder aan het beslag toe. Vul de springvorm met het beslag en plaats de vorm iets onder het midden van de oven. Bak de chocotaart in ongeveer 30 minuten gaar.

**Elektrische oven: 160 °C**

**Heteluchtoven 150 °C**

**Inclusief Midden**

**Baktijd: 30 - 35 minuten**

## 2 Taart vullen:

Als de chocoladecake is afgekoeld kun je de taart in 3 lagen snijden. Je hebt nu 3 lagen en 2 tussenlagen om te vullen. Verdeel op elke tussenlaag 1 zakje Dr. Oetker Cake & Taart Vulling Choco.





### 3 Triple chocolate chocotaart decoreren:

Verwarm de Dr. Oetker chocoladedip volgens de bereidingswijze op de verpakking. Zet ondertussen alle decoratie voor op de taart klaar.

- 4 Verdeel een gedeelte van de chocoladedip over de taart en verdeel deze dan over de bovenkant met lepel. Voor een speels effect kun je voorzichtig wat chocolade over de rand van de taart strijken. Verdeel nu de decoratie over de taart, begin met de hoogste koekjes en als laatste de chocolade bolletjes uit de Dr. Oetker Regenboog Fantasie.

#### Tips van de Consumentenservice

- Let op! de bereidingswijze van Dr. Oetker Biscuittaart is onlangs gewijzigd. Deze receptuur is op basis van Dr. Oetker Basismix Biscuittaart. Heb jij een roze verpakking met de naam Biscuitmix Basismix voor taart, volg dan de bereidingswijze op het pak.

