



Verwen Boltaart Chocolade

12 taartpunten



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de Verwen Boltaart Chocolade:

- 1 pak Dr. Oetker Verwen Boltaart Chocolade
- 100 g boter of margarine
- 2 eieren
- 75 ml melk
- 3 bananen
- 500 ml slagroom (koud)
- 100 ml water (koud)

- 1 Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 150 °C

- 2 Vet de springvorm in met boter of een bakspray.

3 Chocoladetaart bereiden:

Doe de boter in een beslagkom en kop deze met een mixer zacht en romig.

- 4 Voeg de taartmix, de eieren en de melk toe en meng het kort op de laagste stand tot een glad beslag.
- 5 Klop het daarna 3 minuten op de hoogste stand tot een luchtig beslag. Schenk het beslag daarna in de springvorm.
- 6 Bak de chocoladetaart onderin de oven op een rooster in 30 minuten gaar. Prik met een sateprikker in het midden van de taart. Als deze er schoon en droog uitkomt is de chocoladetaart gaar.



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



- 7 Laat de taart zonder springvormrand afkoelen op een rooster, tot de taart helemaal is afgekoeld.
- 8 **Vullen en decoreren:**

Hol met een eetlepel de binnenkant van de chocoladetaart uit (1/2 cm diep) en laat 1 cm langs de rand vrij. Verkrumel de taart kruimels grof en bewaar ze in een schaaltje.
- 9 Schil de bananen, halveer ze en leg ze met de vlakke kant op de uitgeholde taart.
- 10 Klop met een mixer de slagroom stijf.
- 11 Doe de vullingmix en het water in een ander beslagkom en mix dit 1/2 minuut tot een gladde massa. Voeg hier direct de opgeklopte slagroom en de chocoladevlokken aan toe. Mix het nog 1/2 minuut tot een egale vulling.
- 12 Verdeel de vulling over de bodem en strijk het met een groot mes tot een bolvormige taart. Verdeel de overgebleven kruimels over de taart en druk dit licht aan.
- 13 Laat het Verwen Boltaart Chocolate 2 uur opstijven in de koelkast.

