After-Eight® Taart

Ingrediënten

100 g (gram) Bloem
50 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
1 tl (theelepels) Bakpoeder
10 g (gram) Cacaopoeder
2 el (eetlepels) Melk
2 Stuk(s) Ei
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
210 g (gram) Slagroom (ongezoet)
250 g (gram) Witte chocolade
118 ml Munt siroop (bijv. Monin)
400 g (gram) Mascarpone
11 Stuk(s) After Eight®
1 handje(s) Groene sprinkles

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm
2 Stuk(s) Bakpapier
2 Stuk(s) Kleine kom
2 Stuk(s) Mengkom
2 Stuk(s) Kleine mengkom
Mixer met gardes
Pannenlikker (of spatel)
Rooster
Snijplank
Mes (scherp)
Steelpan
Spuitzak
Spuitmondje Wilton 2A
Bord (of taartplateau)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 160 °C boven- en onderwarmte (140 °C heteluchtoven) en leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm.

2. Taartdeeg maken

Meng **100 g tarwebloem**, **50 g maïzena** en **1 theelepel bakpoeder** in een kleine kom. Doe vervolgens **10 gram cacaopoeder** en **2 eetlepels melk** in een andere kleine kom en meng het goed door elkaar totdat alle klontjes zijn opgelost.

Scheid nu **2 eieren** (maat M) en doe de eiwitten in een mengkom en de dooiers in een andere mengkom. Klop nu de eiwitten met de mixer in 3 minuten stijf en voeg **100 g suiker (1/2)** toe. Ga verder met de eidooiers. Klop deze ook gedurende 3 minuten en voeg geleidelijk de rest van de **suiker** (**100 g, 2/2)** toe.

Klop in een andere mengbeker **160 g slagroom** stijf met de mixer. Tip: Bewaar de slagroom in de koelkast en haal hem vlak voor gebruik uit de koelkast, zodat de slagroom bij het opkloppen de juiste consistentie krijgt.

Voeg nu **een derde** van het **stijfgeklopte slagroom (1/3)** en het bereide **cacaomengsel** bij de **eierdooiers** en meng alles nogmaals met de mixer. Voeg vervolgens de stijfgeklopte **eiwitten** toe en meng alles kort door elkaar. Voeg vervolgens het **bloemmengsel** hieraan toe en meng alles nog even kort door elkaar.

Spatel voorzichtig de rest van het **slagroom (2/3)** door het beslag. Hier wordt het deeg lekker luchtig van!

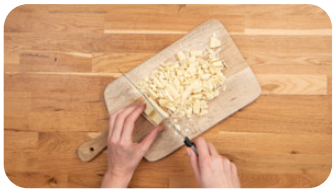
Giet het beslag vervolgens in de springvorm en strijk het mooi glad met de pannenlikker.

> Een kom goed vetvrij maken? Besprenkel keukenpapier met citroenssap of azijn en haal deze door een schone kom voordat je de eiwitten gaat opkloppen.

3. Taart bakken

Zet de springvorm in het onderste deel van de oven en bak de taartbodem gaar in **1 uur**. Neem na de baktijd de taartbodem uit de oven, leg hem op een rooster en maak het deeg onmiddellijk los van de rand van de springvorm met een scherp mes. Laat de bodem **15 minuten** afkoelen voordat je hem volledig uit de springvorm haalt.

Leg nu een met bakpapier beklede bakplaat op de taartbodem en draai alles om, zodat de taartbodem ondersteboven op de bakplaat ligt. Verwijder de bodem van de springvorm en laat het **40 minuten** afkoelen.



4. Taartvulling maken

Hak **250 g witte chocolade** in kleine stukjes met een groot, scherp mes. Doe vervolgens **50 g slagroom** en **25 ml muntsiroop** in een klein steelpannetje. Verwarm dit op laag vuur op het fornuis. Neem nu de pan van het vuur, voeg de witte chocoladestukjes toe en roer goed door met de pannenlikker, totdat de chocolade is gesmolten.

Doe vervolgens het slagroom-chocolade mengsel in een mengkom en zet het voor **30 minuten** in de koelkast.

Trek vervolgens voorzichtig het bakpapier van de bodem van de springvorm. Snijd de taartbodem vervolgens drie keer horizontaal door met een groot, scherp mes. Uiteindelijk zou je **4 afzonderlijke lagen** voor je moeten hebben.

Haal na 30 minuten het roommengsel uit de koelkast en klop het op met de mixer met gardes.

Meng vervolgens in een kleine kom **400 g mascarpone** en **6 eetlepels muntsiroop**. Voeg vervolgens het mascarpone-muntmengsel toe aan het roommengsel en klop de twee samen met de mixer tot een egaal mengsel. Dit wordt de vulling voor de taart!



5. Taart decoreren

Stop het munt-roommengsel voorzichtig met een deegschraper of pannenlikker in een **spuitzak met een spuitmondje** met een diameter van 10 mm (Wilton #2A).

Nu is het tijd om te gaan stapelen: Om dit te doen, plaats je de onderste taartlaag op een taartplaat of plat bord.

Smeer dan wat **muntsiroop** op de bodem met een lepel. Zorg ervoor dat je niet te veel gebruikt, want de siroop smaakt erg intens.

Pak nu je spuitzak en bedek je taartbodem met toefjes. Het is het beste om aan de buitenrand te beginnen. Neem dan **2 After Eight®**, breek ze in kleine stukjes en strooi ze op de toefjes. Leg de volgende bodem voorzichtig op de crème en smeer weer wat muntsiroop over de bodem. Spuit hierover nog meer toefjes en verbrokkel weer 2 After Eight®. Leg vervolgens de derde bodem op de toefjes, die je ook weer bestrijkt met een beetje muntsiroop, toefjes munt-roommengsel en 2 verbrokkelde After Eight®.

Nu komt de vierde laag op de toefjes. Dit wordt de bovenkant van de taart. Spuit de overgebleven room hier in verschillende grote toefjes op de bodem van de bovenste taartlaag. Neem dan een snijplank en snij **5 After Eight®** in driehoekjes met een groot, scherp mes. Speld vervolgens de After Eight® driehoeken decoratief vast op de bovenste toefjes. Strooi tot slot wat **groene sprinkles** over je cake voor de finishing touch.

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 160 °C boven- en onderwarmte (140 °C heteluchtoven) en leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm.

2. Taartdeeg maken

Meng **100 g tarwebloem**, **50 g maïzena** en **1 theelepel bakpoeder** in een kleine kom. Doe vervolgens **10 gram cacaopoeder** en **2 eetlepels melk** in een andere kleine kom en meng het goed door elkaar totdat alle klontjes zijn opgelost.

Scheid nu **2 eieren** (maat M) en doe de eiwitten in een mengkom en de dooiers in een andere mengkom. Klop nu de eiwitten met de mixer in 3 minuten stijf en voeg **100 g suiker (1/2)** toe. Ga verder met de eidooiers. Klop deze ook gedurende 3 minuten en voeg geleidelijk de rest van de **suiker** (**100 g, 2/2)** toe.

Klop in een andere mengbeker **160 g slagroom** stijf met de mixer. Tip: Bewaar de slagroom in de koelkast en haal hem vlak voor gebruik uit de koelkast, zodat de slagroom bij het opkloppen de juiste consistentie krijgt.

Voeg nu **een derde** van het **stijfgeklopte slagroom (1/3)** en het bereide **cacaomengsel** bij de **eierdooiers** en meng alles nogmaals met de mixer. Voeg vervolgens de stijfgeklopte **eiwitten** toe en meng alles kort door elkaar. Voeg vervolgens het **bloemmengsel** hieraan toe en meng alles nog even kort door elkaar.

Spatel voorzichtig de rest van het **slagroom (2/3)** door het beslag. Hier wordt het deeg lekker luchtig van!

Giet het beslag vervolgens in de springvorm en strijk het mooi glad met de pannenlikker.

> Een kom goed vetvrij maken? Besprenkel keukenpapier met citroenssap of azijn en haal deze door een schone kom voordat je de eiwitten gaat opkloppen.

3. Taart bakken

Zet de springvorm in het onderste deel van de oven en bak de taartbodem gaar in **1 uur**. Neem na de baktijd de taartbodem uit de oven, leg hem op een rooster en maak het deeg onmiddellijk los van de rand van de springvorm met een scherp mes. Laat de bodem **15 minuten** afkoelen voordat je hem volledig uit de springvorm haalt.

Leg nu een met bakpapier beklede bakplaat op de taartbodem en draai alles om, zodat de taartbodem ondersteboven op de bakplaat ligt. Verwijder de bodem van de springvorm en laat het **40 minuten** afkoelen.



4. Taartvulling maken

Hak **250 g witte chocolade** in kleine stukjes met een groot, scherp mes. Doe vervolgens **50 g slagroom** en **25 ml muntsiroop** in een klein steelpannetje. Verwarm dit op laag vuur op het fornuis. Neem nu de pan van het vuur, voeg de witte chocoladestukjes toe en roer goed door met de pannenlikker, totdat de chocolade is gesmolten.

Doe vervolgens het slagroom-chocolade mengsel in een mengkom en zet het voor **30 minuten** in de koelkast.

Trek vervolgens voorzichtig het bakpapier van de bodem van de springvorm. Snijd de taartbodem vervolgens drie keer horizontaal door met een groot, scherp mes. Uiteindelijk zou je **4 afzonderlijke lagen** voor je moeten hebben.

Haal na 30 minuten het roommengsel uit de koelkast en klop het op met de mixer met gardes.

Meng vervolgens in een kleine kom **400 g mascarpone** en **6 eetlepels muntsiroop**. Voeg vervolgens het mascarpone-muntmengsel toe aan het roommengsel en klop de twee samen met de mixer tot een egaal mengsel. Dit wordt de vulling voor de taart!



5. Taart decoreren

Stop het munt-roommengsel voorzichtig met een deegschraper of pannenlikker in een **spuitzak met een spuitmondje** met een diameter van 10 mm (Wilton #2A).

Nu is het tijd om te gaan stapelen: Om dit te doen, plaats je de onderste taartlaag op een taartplaat of plat bord.

Smeer dan wat **muntsiroop** op de bodem met een lepel. Zorg ervoor dat je niet te veel gebruikt, want de siroop smaakt erg intens.

Pak nu je spuitzak en bedek je taartbodem met toefjes. Het is het beste om aan de buitenrand te beginnen. Neem dan **2 After Eight®**, breek ze in kleine stukjes en strooi ze op de toefjes. Leg de volgende bodem voorzichtig op de crème en smeer weer wat muntsiroop over de bodem. Spuit hierover nog meer toefjes en verbrokkel weer 2 After Eight®. Leg vervolgens de derde bodem op de toefjes, die je ook weer bestrijkt met een beetje muntsiroop, toefjes munt-roommengsel en 2 verbrokkelde After Eight®.

Nu komt de vierde laag op de toefjes. Dit wordt de bovenkant van de taart. Spuit de overgebleven room hier in verschillende grote toefjes op de bodem van de bovenste taartlaag. Neem dan een snijplank en snij **5 After Eight®** in driehoekjes met een groot, scherp mes. Speld vervolgens de After Eight® driehoeken decoratief vast op de bovenste toefjes. Strooi tot slot wat **groene sprinkles** over je cake voor de finishing touch.