Baileys taart

Ingrediënten

100 g Roomboter (op kamertemperatuur)
1 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
65 g Witte chocolade
3 el (eetlepels) Baileys®
0.5 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
50 ml Volle melk (kamertemperatuur)
80 g Pure chocolade
40 ml Slagroom (ongezoet)

Keukenspullen

Springvorm (Ø20 cm)
Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan
Mes

1. Voorbereiden

Allereerst: de topping van deze taart is een botercrème en een chocoladegenache met Baileys. Wil je meer of minder alcohol? Voeg iets meer Baileys of iets minder Baileys toe. Belangrijk is: proef steeds tussendoor. Zo heb je een taart die helemaal naar je zin is.

Weeg de **boter (100 g)** af in twee delen van 50 g. Zorg dat de boter op kamertemperatuur komt voor je begint. Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven in de tussentijd voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

2. Brownies maken

Mix wat **boter (50 g)** tot een romige crème. Voeg de **browniemix** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer met garden op de laagste stand goed door elkaar.

Mix nog 1 minuut op de middelste stand tot een glad beslag. Breek de **witte chocolade (65 g)** in stukjes van ongeveer 0,5 cm en roer deze met een spatel door het beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de taartvorm.

Plaats de taartvorm in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies in ca. 40 minuten gaar. De brownies zijn klaar wanneer de bovenkant glanzend is en de binnenkant licht vochtig. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm voordat je deze verwijdert.

3. Maak een Baileys® botercrème

Klop de resterende **boter (50 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (50 ml)**, **Baileys (2 el)** en de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (0,5 zakje)** toe. Roer het geheel in ca. een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Verdeel de botercrème over de brownietaart. Zet voor 1 uur in de vriezer.

4. Ganache-topping maken

Smelt de **pure chocolade (80 g)** au bain-marie. Voeg de **slagroom (40 ml)** en de **Baileys (1 el)** toe. Laat de ganache zover afkoelen totdat het chocoladepasta dikte is.

Neem de brownies taart uit de vriezer. Verdeel de ganache over de botercrèmelaag. Maak het af door de taart rond te draaien en met een theelepel een spoor te trekken.

Laat de taart verder op temperatuur komen. Eet smakelijk!