

Ingrediënten

265 g (gram) Bloem
55 g (gram) Cacaopoeder
1.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1.5 tl (theelepels) Baksoda
865 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepels) Zout
2 Stuk(s) Ei
260 ml Melk
125 ml Zonnebloemolie
2 tl (theelepels) Vanille extract
250 ml Water (kokend)
200 g (gram) Eiwit (liefst gepasteuriseerd)
420 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 tl (theelepels) Pepermunt extract
Rode kleurstof
50 g (gram) Slagroom (ongezoet)
140 g (gram) Pure chocolade
Candy cane (Kerst zuurstok)
Pepermuntkussentjes

Keukenspullen

4 Stuk(s) Bakvormen laagjestaart Ø15 (bijv. Wilton)
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Keukenmachine (of handmixer)
Garde
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)
Taartkarton
2 Stuk(s) Spuitzak
Paletmes

1. Chocolade cakes bakken

Verwarm de oven voor op 180 graden Celcius. Spray de 4 bakvormen van 15 cm in met bakspray.

Zeef de bloem (265 g), cacao (55 g), bakpoeder (1,5 tl) en baksoda (1,5 tl) in een grote kom. Voeg het zout (1 tl) en de suiker (440 g) toe en meng dit door elkaar.

Voeg de **eieren (2 stuks)**, **melk (250 ml)**, **zonnebloemolie (125 ml)** en het **vanille extract (2 tl)** toe en meng dit met een garde tot er geen klonten meer zijn (ongeveer 30 sec.).

Voeg het **water (250 ml)** dat net van de kook is toe en roer alles goed door elkaar. Het beslag zal erg dun zijn.

Verdeel het beslag over de vier bakvormen.

Bak de cake in ongeveer 35 minuten gaar. Steek een satéprikker in het midden van de cake om te kijken of de cake daadwerkelijk gaar is. Deze moet er schoon uitkomen.

Laat de cakes 10 minuten afkoelen in de bakvormen. Los de cakes uit de bakvormen en laat verder afkoelen op een rooster. Begin pas met vullen en afsmeren van de taart als de cakes helemaal afgekoeld zijn.

2. Zwitserse meringue botercrème bereiden

Doe de **eiwitten (200 g)** en de **suiker (400 g)** in een hittebestendige kom en verwarm dit au bain marie tot de suiker volledig is opgelost (50 – 60 graden Celcius) .

Mix de verwarmde eiwitten in een keukenmixer tot de eiwitten stijf zijn geworden.

Voeg de **(koude) boter (400 g)** klontje voor klontje toe en voeg daarna het **pepermuntextract (1 à 2 tl)** toe.

Laat het mengsel ongeveer 10 minuten mixen tot het een romige massa wordt.

3. Chocolade ganache bereiden

Verwarm de **melk (10 g)**, **slagroom (50 g)** en **suiker (25 g)** in een pan.

Schenk het hete mengsel over de **pure chocolade (140 g)**.

Roer alles door elkaar tot de chocolade volledig gesmolten is. Voeg de **roomboter (20 g)** in stukjes toe en roer alles door elkaar.

Laat de ganache op kamertemperatuur komen.

4. Chocoladetaart opbouwen en decoreren

Doe ongeveer een kwart van de meringue botercrème in een kom en kleur dit rood met de kleurstof. Doe de rode crème vervolgens in een spuitzak. Doe een kwart van de witte botercrème in een andere spuitzak.

Plaats één van de cakes op een taartkarton.

Spuut om en om een ring rode en witte botercrème op de cake. Plaats de tweede cake op de eerste laag crème. Herhaal dit drie keer en sluit af met de laatste cakelaag.

Verdeel de overige witte merengue botercrème aan op de zijkanten en bovenzijde van de taart en strijk het glad met behulp van een paletmes.

Verkruiemel de pepermuntkusetjes of candy canes naar smaak en plak deze tegen de zijkant van de taart .

Giet de chocoladeganache op de bovenkant van de taart en laat het iets over de zijkant lopen waardoor drips ontstaan.

Spuut toefjes rode en witte botercrème bovenop de taart en steek daar de candy canes in. Versier de taart naar wens met candy canes, pepermuntkussentjes of rode chocolade snoepjes.