Chipolatataart

Ingrediënten

1 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
500 ml Melk
1 Vanillestokje
4 Eidooier
12 g Maizena (bijv. Koopmans)
180 g Suiker (kristalsuiker)
3 Stuk(s) Ei
75 g Koopmans Patentbloem Kristal
1 snufje(s) Zout
0.5 Blik(ken) Cocktailfruit
12 Stuk(s) Bitterkoekjes
10 Bigarreaux
250 ml Verse slagroom (onbereid)
Rum (of maresquin)
250 g Boter (ongezouten roomboter)
50 g Poedersuiker
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
75 ml Water
25 ml Rum (of maresquin)
500 g Marsepein
1 tube Kleurstoffen (bijv. Dr. Oetker of Wilton)
8 Aardbeien
50 g Chocolade

Keukenspullen

Weegschaal
Steelpan
Garde
Springvorm Ø18 cm
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Zeefje
Broodmes
Kwastje
Spuitzak

1. Voorbereiden

Weeg allereerst alle ingrediënten zorgvuldig af met behulp van een keukenweegschaal. Week de **gelatine (1 blaadje)** in ruim water.

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter.

2. Banketbakkersroom maken

Doe de **melk (500 ml)** in een pan. Snijd het **vanillestokje (1 stokje)** in de lengte open. Schrap met de achterkant van een mes het merg uit het vanillestokje. Voeg de merg en het vanillestokje toe aan de melk. Breng de melk aan de kook.

Doe in een ruime kom de **eierdooiers (4 stuks)**, **suiker (75 g)** en de **maïzena (6 g)** bij elkaar. Klop dit op tot een schuimige massa. Haal de pan van de warmtebron en giet de kokende melk bij het eierdooiermengsel. Giet het terug in de pan. Breng de banketbakkersroom al roerend aan de kook. Kook de banketbakkersroom door totdat deze dik genoeg is. Dit duurt ongeveer 2 tot 3 minuten.

Voeg als laatste de gelatine toe aan de warme massa. Roer de gelatine goed door de massa. Doe de banketbakkersroom in een platte schaal, dek het af met huishoudfolie en laat deze volledig afkoelen. Het vanillestokje mag er voor nu in blijven zitten.

3. Maak een biscuitbodem

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C). Splits de **eieren (3 stuks)**. Doe de eiwitten in een brandschone kom.

> ### Maak je kom vetvrij
> Maak je kom goed vetvrij met heet water en sterk afwasmiddel en/of neem een keukenpapier met citroensap en haal deze door de kom. Dit werkt het beste bij glas.

Start met het stijf kloppen van de eiwitten. Voeg lepel voor lepel de **suiker (75 g)** toe wanneer de eiwitten stijf begint te worden zijn. Klop de eiwitten verder op tot alle suiker is opgenomen.

Zet de mixer uit en voeg met een spatel het eigeel toe. Roer het eigeel voorzichtig door de eiwitten. Zeef als laatste de **maïzena (6 g)**, **bloem (75 g)** en **zout (snufje)** boven de kom. Spatel de maïzena, bloem en zout voorzichtig door het mengsel. Doe het beslag in de springvorm.

Bak de biscuit in 20 tot 25 minuten gaar. Haal de biscuit direct uit de vorm. Laat de biscuit afkoelen op een rooster. Dek de biscuit, tijdens het afkoelen, af met bakpapier om uitdrogen te voorkomen.

> ### Biscuitbodem gaar?
> Controleer met bijvoorbeeld een satéprikker aan het einde van de baktijd of de biscuitbodem voldoende gaar is. Komt de prikker er droog uit, dan kun je de bodem uit de oven halen.

4. Chipolatavulling

Laat het **cocktailfruit (0,5 blik)** goed uitlekken in een zeef. Snijdt de **bitterkoekjes (10-12 stuks)**, cocktailfruit en de **bigarreaus (10 stuks)** in kleine stukjes.

Klop de **slagroom (250 ml)** stijf. Klop de afgekoelde banketbakkersroom los. Verwijder het vanillestokje uit de banketbakkersroom en weeg 400 gram af. Schep de slagroom door dit deel banketbakkersroom.

Voeg de gesneden bitterkoekjes, cocktailfruit en de bigarreaux toe. Voeg als laatste **rum** of **marasquin** naar smaak toe. Zet de chipolatavulling in de koelkast.

5. Maak een botercrème

Doe de **roomboter (250 g)** en de **poedersuiker (50 g)** in een kom. Klop dit luchtig en tot het wit ziet. Voeg de **vanille-aroma (1 tl)** toe en mix tot het is opgenomen.

Zorg dat de banketbakkersroom op kamertemperatuur is. Anders zal de botercrème schiften. Klopt de room met een spatel even los. Voeg de banketbakkersroom schepje voor schepje toe aan de botercrème tot alles is opgenomen.

6. Bekleden en decoreren

Doe het **water (75 ml)**, **alcohol (25 ml)** en **suiker (30 g)** in een pannetje en breng het aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost en laat de siroop afkoelen. Nu heb je een zogeheten trempeersiroop om de biscuitbodem mee te doordrenken.

Neem de biscuittaart en snijd deze twee keer door. Zo ontstaan er drie lagen. Leg de eerste laag van de biscuit op een bord. Neem een bakkwast en smeer de bovenkant van de laag voorzichtig in met de trempeersiroop.

Doe de chipolatavulling in een spuitzak. Knip een stukje van de spuitzak af. Dit mag een wat grotere opening zijn. Spuit een cirkel van chipolatavulling langs de buitenrand van de biscuit en vul deze daarna op met de chipolatavulling. Deze laag mag gerust 1,5 tot 2 cm dik zijn.

Leg de tweede laag op de eerste laag met chipolatavulling. Herhaal het tremperen en het vullen met de chipolatavulling. Leg als laatste de derde laag op de tweede laag. Trempeer deze laag ook. De taart is nu gevuld. Zet de taart minimaal 1 uur in de vriezer. Dit helpt straks om de taart af te smeren met botercrème.

7. Chipolata bekleden en decoreren

Neem de taart uit de vriezer. Neem de botercrème en smeer de taart hiermee af. De taart moet aan de zijkant en bovenop een mooi en glad laagje botercrème hebben. Houd wat botercrème over voor decoreren.

Neem de **marsepein (500 g)** en kneed het soepel. Breng de marsepein op kleur met rode **kleurstof (1 tube)**. Zorg dat deze goed gemengd is. Rol de marsepein uit tot een lap van ongeveer 3 mm dikte. Bekleed de taart met de marsepein.

> Niet alle marsepein wordt gebruikt, maar deze hoeveelheid is nodig om de taart te kunnen bekleden. Marsepein kan goed ingevroren worden.

Versier de taart met toeven botercrème en **aardbeien (8 stuks)**.

Smelt de **chocolade (50 g)** au bain-marie en doe dit in een kleine spuitzak. Versier de taart als laatste met de chocolade.

1. Voorbereiden

Weeg allereerst alle ingrediënten zorgvuldig af met behulp van een keukenweegschaal. Week de **gelatine (1 blaadje)** in ruim water.

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter.

2. Banketbakkersroom maken

Doe de **melk (500 ml)** in een pan. Snijd het **vanillestokje (1 stokje)** in de lengte open. Schrap met de achterkant van een mes het merg uit het vanillestokje. Voeg de merg en het vanillestokje toe aan de melk. Breng de melk aan de kook.

Doe in een ruime kom de **eierdooiers (4 stuks)**, **suiker (75 g)** en de **maïzena (6 g)** bij elkaar. Klop dit op tot een schuimige massa. Haal de pan van de warmtebron en giet de kokende melk bij het eierdooiermengsel. Giet het terug in de pan. Breng de banketbakkersroom al roerend aan de kook. Kook de banketbakkersroom door totdat deze dik genoeg is. Dit duurt ongeveer 2 tot 3 minuten.

Voeg als laatste de gelatine toe aan de warme massa. Roer de gelatine goed door de massa. Doe de banketbakkersroom in een platte schaal, dek het af met huishoudfolie en laat deze volledig afkoelen. Het vanillestokje mag er voor nu in blijven zitten.

3. Maak een biscuitbodem

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C). Splits de **eieren (3 stuks)**. Doe de eiwitten in een brandschone kom.

> ### Maak je kom vetvrij
> Maak je kom goed vetvrij met heet water en sterk afwasmiddel en/of neem een keukenpapier met citroensap en haal deze door de kom. Dit werkt het beste bij glas.

Start met het stijf kloppen van de eiwitten. Voeg lepel voor lepel de **suiker (75 g)** toe wanneer de eiwitten stijf begint te worden zijn. Klop de eiwitten verder op tot alle suiker is opgenomen.

Zet de mixer uit en voeg met een spatel het eigeel toe. Roer het eigeel voorzichtig door de eiwitten. Zeef als laatste de **maïzena (6 g)**, **bloem (75 g)** en **zout (snufje)** boven de kom. Spatel de maïzena, bloem en zout voorzichtig door het mengsel. Doe het beslag in de springvorm.

Bak de biscuit in 20 tot 25 minuten gaar. Haal de biscuit direct uit de vorm. Laat de biscuit afkoelen op een rooster. Dek de biscuit, tijdens het afkoelen, af met bakpapier om uitdrogen te voorkomen.

> ### Biscuitbodem gaar?
> Controleer met bijvoorbeeld een satéprikker aan het einde van de baktijd of de biscuitbodem voldoende gaar is. Komt de prikker er droog uit, dan kun je de bodem uit de oven halen.

4. Chipolatavulling

Laat het **cocktailfruit (0,5 blik)** goed uitlekken in een zeef. Snijdt de **bitterkoekjes (10-12 stuks)**, cocktailfruit en de **bigarreaus (10 stuks)** in kleine stukjes.

Klop de **slagroom (250 ml)** stijf. Klop de afgekoelde banketbakkersroom los. Verwijder het vanillestokje uit de banketbakkersroom en weeg 400 gram af. Schep de slagroom door dit deel banketbakkersroom.

Voeg de gesneden bitterkoekjes, cocktailfruit en de bigarreaux toe. Voeg als laatste **rum** of **marasquin** naar smaak toe. Zet de chipolatavulling in de koelkast.

5. Maak een botercrème

Doe de **roomboter (250 g)** en de **poedersuiker (50 g)** in een kom. Klop dit luchtig en tot het wit ziet. Voeg de **vanille-aroma (1 tl)** toe en mix tot het is opgenomen.

Zorg dat de banketbakkersroom op kamertemperatuur is. Anders zal de botercrème schiften. Klopt de room met een spatel even los. Voeg de banketbakkersroom schepje voor schepje toe aan de botercrème tot alles is opgenomen.

6. Bekleden en decoreren

Doe het **water (75 ml)**, **alcohol (25 ml)** en **suiker (30 g)** in een pannetje en breng het aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost en laat de siroop afkoelen. Nu heb je een zogeheten trempeersiroop om de biscuitbodem mee te doordrenken.

Neem de biscuittaart en snijd deze twee keer door. Zo ontstaan er drie lagen. Leg de eerste laag van de biscuit op een bord. Neem een bakkwast en smeer de bovenkant van de laag voorzichtig in met de trempeersiroop.

Doe de chipolatavulling in een spuitzak. Knip een stukje van de spuitzak af. Dit mag een wat grotere opening zijn. Spuit een cirkel van chipolatavulling langs de buitenrand van de biscuit en vul deze daarna op met de chipolatavulling. Deze laag mag gerust 1,5 tot 2 cm dik zijn.

Leg de tweede laag op de eerste laag met chipolatavulling. Herhaal het tremperen en het vullen met de chipolatavulling. Leg als laatste de derde laag op de tweede laag. Trempeer deze laag ook. De taart is nu gevuld. Zet de taart minimaal 1 uur in de vriezer. Dit helpt straks om de taart af te smeren met botercrème.

7. Chipolata bekleden en decoreren

Neem de taart uit de vriezer. Neem de botercrème en smeer de taart hiermee af. De taart moet aan de zijkant en bovenop een mooi en glad laagje botercrème hebben. Houd wat botercrème over voor decoreren.

Neem de **marsepein (500 g)** en kneed het soepel. Breng de marsepein op kleur met rode **kleurstof (1 tube)**. Zorg dat deze goed gemengd is. Rol de marsepein uit tot een lap van ongeveer 3 mm dikte. Bekleed de taart met de marsepein.

> Niet alle marsepein wordt gebruikt, maar deze hoeveelheid is nodig om de taart te kunnen bekleden. Marsepein kan goed ingevroren worden.

Versier de taart met toeven botercrème en **aardbeien (8 stuks)**.

Smelt de **chocolade (50 g)** au bain-marie en doe dit in een kleine spuitzak. Versier de taart als laatste met de chocolade.