Chocolade valentijnstaart met rood fruit

Ingrediënten

5 Stuk(s) Eidooier
120 g (gram) Donkere basterdsuiker
85 ml Zonnebloemolie
130 ml Volle melk (kamertemperatuur)
30 g (gram) Cacaopoeder
140 g (gram) Bloem
20 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
1 tl (theelepels) Bakpoeder
snufje(s) Zout
5 Stuk(s) Eiwit (op kamertemperatuur)
90 g (gram) Witte basterdsuiker
Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)
Bosvruchtenjam
250 g (gram) Boter (zacht)
100 g (gram) Poedersuiker
250 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
1 tl (theelepels) Vanille extract

Keukenspullen

2 Stuk(s) Taartpan Ø20 (aluminium)
Bakpapier
Mengkom
Zeef
Handgarde
Keukenmachine (of handmixer)
Spuitzak (met spuitmondje)
Paletmes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 160 °C/175 °C (Hetelucht/Elektrisch)

Knip 3 cirkels van 20 cm doorsnee uit het bakpapier en leg deze op de bodem van de 3 aluminium bakpannen. Vet de bakpannen NIET in!

Meng de **bloem (140 g)**, **maïzena (20 g)**, **cacaopoeder (30 g)**, **bakpoeder (1 tl)** en **zout (snufje)** en zeef dit 2 keer.

2. Bereid drie chocolade cakelagen

Meng de **eidooiers (5 stuks)** met de **bruine basterdsuiker (120 g)** en klop dit met een handgarde tot het lichter van kleur is.

Voeg de **zonnebloemolie (85 ml)** toe en klop tot het gemengd is.

Voeg de **volle melk (130 ml)** toe en klop tot het gemengd is.

Voeg de (gezeefde) droge ingrediënten toe en meng weer tot het een mooi egaal beslag wordt.

Doe de **eiwitten (5 stuks)** in een schone vetvrije kom van de elektrische mixerof keukenmachine en mix op medium snelheid tot het wat schuimig wordt.

Zet de mixer op hoge snelheid en voeg geleidelijk de **witte basterdsuiker (90 g)** toe. Mix tot er stijve pieken ontstaan. Zet dan de mixer uit. (Het is belangrijk om niet te kort, maar ook niet te lang te mixen, zodra er stijve pieken ontstaan is de meringue goed).

Schep met een spatel voorzichtig 1/3 deel van de meringue door het beslag. Als de meringue goed vermengd is, voeg dan nog een deel van de meringue toe en meng voorzichtig.

Meng ook de overgebleven meringue zodat er een mooi luchtig beslag ontstaat.

Verdeel het beslag over de 3 bakpannen en plaats ze in de voorverwarmde oven.

Bak de cakes in ongeveer 22 minuten gaar. Veert de cake terug als er op gedrukt wordt, dan is de cake gaar. Of prik met een sateprikker in de cake, komt deze er schoon uit, dan is de cake gaar.

Laat de cakes 10 minuten in de vorm afkoelen.

Ga met een (palet)mes langs de rand van de vorm om de cake los te maken en keer dan de bakpannen om op een taartrooster. Laat de cakes op het taartrooster volledig afkoelen.

3. Maak een roomkaasvulling

Klop de **zachte boter (250 g)** met de **poedersuiker (100 g)** luchtig.

Voeg de **Monchou (250 g)** en het **vanille-extract (1 tl)** toe en mix tot een mooie luchtige crème.

Doe de roomkaascrème in een spuitzak met een rond spuitmondje.

4. Bouw de taart op

Plaats een eerste chocoladecakelaag op een stevige ondergrond (bijv. taartkarton).

Bestrijk de cakelaag met een dun laagje bosvruchtenjam.

Spuit toefjes roomkaascrème op de buitenrand van de cake en breng een laagje crème aan binnenin de rand van toefjes.

Leg vers fruit (evt. in stukjes gesneden) op de crèmelaag. Plaats de tweede cake op de crème met fruit en herhaal bovenstaande.

Plaats de laatste cakelaag op de taart en spuit de overgebleven roomkaascrème bovenop, in het midden.

Leg het mooiste fruit erop en bestrooi de taart met poedersuiker.