Chocoladetaart met fudge, pinda's en pretzels

Ingrediënten

265 g (gram) Bloem
55 g (gram) Cacaopoeder
1.5 tl (theelepels) Bakpoeder
1.5 tl (theelepels) Baksoda
440 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepels) Zout
2 Stuk(s) Ei
250 ml Melk
125 ml Zonnebloemolie
2 tl (theelepels) Vanille extract
250 ml Water (kokend)
125 ml Slagroom (opgeklopt)
25 g (gram) FunCakes Mix voor Bavarois Banaan
30 ml Water (lauwwarm)
200 g (gram) FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème
440 g (gram) Boter
140 ml Water (heet)
6 el (eetlepels) Pindakaas
180 g (gram) FunCakes Choco Drip Chocolade
4 el (eetlepels) FunCakes Rich Caramel
2 handje(s) Pretzel
1 handje(s) Pinda (ongezout)
1 Stuk(s) Banaan

Keukenspullen

Bakpapier
3 Stuk(s) Springvorm (Ø20 cm)
Dr. Oetker Bakspray
Kom
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Taartkarton
Schraper gekarteld

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.

Spray 3 bakvormen van 20 cm in met bakspray.

2. Beslag maken

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

Voeg de **eieren (2 stuks)**, **melk (250 ml)**, **olie (125 ml)** en **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 drie bakvormen.

3. Cakes bakken

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 dan uit de bakvormen en laat verder afkoelen op een taartrek.

Begin pas met vullen en afsmeren van de taart als de cakes helemaal afgekoeld zijn.

4. Bananenbavarois bereiden

Klop de **slagroom (125 ml)** lobbig.

Meng de **bavaroismix (25 g)** met **lauw water (30 ml)** en spatel dit mengsel door de slagroom.

Zet even in de koelkast tot gebruik.

5. Swiss meringue botercrème met pindakaas bereiden

Meng de **Funcakes mix voor Swiss Meringue Buttercrème (200 g)** en het **warme water (140 ml)** in de kom van de mixer.

Laat de mixer 8 minuten op de hoogste stand draaien.

Voeg de **boter (440 g)** in kleine porties toe aan het mengsel.

Mix nog een keer 8 minuten op de hoogste stand.

Voeg de **pindakaas (6 el)** toe en mix tot alles goed is vermengd.

6. Opbouwen van de taart

Plaats een cake op een taartkarton.

Doe de botercreme in een spuitzak en spuit ‘ringen’ op de cake zodat de cake bedekt is. Smeer met een paletmes mooi glad.

Verwarm de **Funcakes Rich Caramel (300 g)** en verdeel dit over de botercrème door het van de lepel af te laten glijden.

Verdeel de **pretzels (handje)** over de botercrème met karamel.

Plaats de 2e cake op de laag botercrème met karamel en pretzels.

Spuit een rand aan de buitenkant van de cake, een dijkje.

Breng de bananenbavarois aan op de tweede laag cake, binnen het dijkje.

Plaats de 3e cake bovenop de bananenbavarois.

Smeer de taart dun af met de botercrème en laat de taart even koelen in de koelkast of diepvries (+/- 15 minuten).

Smeer de taart nogmaals af met een iets dikkere laag botercrème. Strijk de taart glad met behulp van een paletmes of een cakescraper. (dit kan glad, maar er kan ook een patroon gemaakt worden. Hiervoor is een cakescraper nodig met inkepingen).

Breng **gehakte pinda’s (handje)** aan, aan de onderkant van de taart.

Verwarm de **Funcakes choco drip (180 g)** en breng een drip aan op de taart.

Spuit toefjes botercrème op de bovenkant van de taart en decoreer met **pretzels** en **stukjes banaan**.