Chocoladetaart met rood fruit

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Wolkencake Choco & Vanillesmaak
1 el (eetlepels) Cacaopoeder
3 Stuk(s) Ei
700 ml Verse slagroom (onbereid)
100 g Pure chocolade
1 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
300 g Witte chocolade
500 g Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onder in de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met wat zachte boter of met een bakspray.

2. Chocoladetaart maken

Doe het zakje cakemix uit de **Dr. Oetker Wolken Vanille Choco (1 pak)**, de **eieren (3 stuks)** en **slagroom (200 ml)** samen met het zakje cacao, de extra **cacao (1 el)** en - als extra - gehakte **pure chocolade (100 g)** in een mengkom. Mix het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar.

Klop het beslag daarna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig. Verdeel het beslag over de springvorm en strijk glad.

Bak de cake onderin de oven op een rooster in 50 tot 55 minuten gaar.

Laat de cake zonder springvormrand afkoelen op een rooster.

> Goed gaar?
> Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Als deze er droog en schoon uitkomt, is de cake gaar.

3. Witte chocoladevulling maken

Leg het blaadje **gelatine (1 blaadje)** in een schaal of kom met koud water. Laat het blaadje ongeveer 5 minuten weken tot deze zacht is.

Knijp het gelatineblaadje uit en meng met 5 eetlepels water in een pannetje. Verwarm de gelatine onder voortdurend roeren totdat deze volledig is opgelost (niet koken). Laat het gelatinemengsel hierna 5 minuten afkoelen.

Breng in een pan wat water aan de kook. Zet een kom op de pan met kokend water. Smelt in deze kom geraspte of fijngehakte **witte chocolade (300 g)** au bain-marie. Klop de overgebleven **slagroom (500 ml)** luchtig.

Nu brengen we alle ingrediënten samen: voeg eerst de afgekoelde gelatine aan de gesmolten chocolade toe en daarna 3 eetlepels van de opgeklopte slagroom. Meng dit rustig tot één geheel. Voeg deze massa toe aan de rest van de slagroom en klop met de mixer met garde goed door.

4. Taart vullen en decoreren

Snijd de afgekoelde taart horizontaal tweemaal door, zodat er drie lagen ontstaan. Was indien nodig het fruit. Bestrijk de onderste taartlaag met de helft van het witte chocolade-slagroommengsel. Verdeel wat van het **rode fruit (500 g vers en/of diepvries)** over het mengsel.

Leg hierop de middelste taartlaag. Bedek ook deze met een laag witte chocoladeroom en rode vruchten. Bedek dit met de toplaag van de chocoladetaart.

Plaats het **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)** ongeveer 10 minuten (of zolang nodig) in een kom met heet water. Kneed het zakje hierna goed door. Knip een hoekje af en schenk het glazuur over de bovenzijde van de taart. Strijk eventueel wat uit met een paletmes.

> **Diepvries of vers**
> Je kunt zowel diepvries als vers rood fruit gebruiken, of een combinatie.

> **Rode vruchtjes**
> Houd de mooiste van de rode vruchten (zoals framboos, aardbei, braam en bes) apart voor bovenop de taart.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onder in de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met wat zachte boter of met een bakspray.

2. Chocoladetaart maken

Doe het zakje cakemix uit de **Dr. Oetker Wolken Vanille Choco (1 pak)**, de **eieren (3 stuks)** en **slagroom (200 ml)** samen met het zakje cacao, de extra **cacao (1 el)** en - als extra - gehakte **pure chocolade (100 g)** in een mengkom. Mix het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar.

Klop het beslag daarna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig. Verdeel het beslag over de springvorm en strijk glad.

Bak de cake onderin de oven op een rooster in 50 tot 55 minuten gaar.

Laat de cake zonder springvormrand afkoelen op een rooster.

> Goed gaar?
> Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Als deze er droog en schoon uitkomt, is de cake gaar.

3. Witte chocoladevulling maken

Leg het blaadje **gelatine (1 blaadje)** in een schaal of kom met koud water. Laat het blaadje ongeveer 5 minuten weken tot deze zacht is.

Knijp het gelatineblaadje uit en meng met 5 eetlepels water in een pannetje. Verwarm de gelatine onder voortdurend roeren totdat deze volledig is opgelost (niet koken). Laat het gelatinemengsel hierna 5 minuten afkoelen.

Breng in een pan wat water aan de kook. Zet een kom op de pan met kokend water. Smelt in deze kom geraspte of fijngehakte **witte chocolade (300 g)** au bain-marie. Klop de overgebleven **slagroom (500 ml)** luchtig.

Nu brengen we alle ingrediënten samen: voeg eerst de afgekoelde gelatine aan de gesmolten chocolade toe en daarna 3 eetlepels van de opgeklopte slagroom. Meng dit rustig tot één geheel. Voeg deze massa toe aan de rest van de slagroom en klop met de mixer met garde goed door.

4. Taart vullen en decoreren

Snijd de afgekoelde taart horizontaal tweemaal door, zodat er drie lagen ontstaan. Was indien nodig het fruit. Bestrijk de onderste taartlaag met de helft van het witte chocolade-slagroommengsel. Verdeel wat van het **rode fruit (500 g vers en/of diepvries)** over het mengsel.

Leg hierop de middelste taartlaag. Bedek ook deze met een laag witte chocoladeroom en rode vruchten. Bedek dit met de toplaag van de chocoladetaart.

Plaats het **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)** ongeveer 10 minuten (of zolang nodig) in een kom met heet water. Kneed het zakje hierna goed door. Knip een hoekje af en schenk het glazuur over de bovenzijde van de taart. Strijk eventueel wat uit met een paletmes.

Diepvries of vers

Je kunt zowel diepvries als vers rood fruit gebruiken, of een combinatie.

Rode vruchtjes

Houd de mooiste van de rode vruchten (zoals framboos, aardbei, braam en bes) apart voor bovenop de taart.