Luiaard cake met chocolade botercrème

Ingrediënten

325 g (gram) Bloem
2.5 tl (theelepels) Bakpoeder
0.5 tl (theelepels) Zout
310 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
450 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
3 el (eetlepels) Zonnebloemolie
1 el (eetlepels) Vanille extract
4 Stuk(s) Ei (groot)
300 ml Melk
70 g (gram) Eiwit (liefst gepasteuriseerd)
140 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
50 g (gram) Witte chocolade
75 g (gram) Pure chocolade
75 g (gram) Slagroom (ongezoet)
Fondant (wit, zwart, grijs, licht- en donkerbruin)
Discodip
IJshoorntje

Keukenspullen

3 Stuk(s) Taartpan of springvorm Ø20 cm
Keukenmachine
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)
Taartkarton
Paletmes
Spuitzak
Spuitmondje #233

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 175 °C .

Spray 3 bakvormen van 20 cm in met bakspray.

2. Vanillecakes bakken

Zeef de **bloem (325 g)**, **bakpoeder (2.5 tl)** en **zout (0.5 tl)** in een kom en zet opzij.

Doe de **boter (170 g)**, **suiker (310 g)**, **olie (3 el)** en **vanille extract (1 el)** in een kom en mix dit tot het luchtig en licht van kleur is.

Voeg een voor een de **eieren (4 stuks)** toe en mix tot alles goed vermengd is.

Voeg de helft van de droge ingrediënten toe en mix tot het net is opgenomen. Voeg langzaam de melk (300 ml) toe.

Voeg de rest van de droge ingrediënten toe en mix tot alles goed vermengd is. Pas op dat je het beslag niet over mixt.

Verdeel het beslag over de 3 bakvormen. Bak de cake in ongeveer 25 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 5 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.

3. Swiss meringue botercrème bereiden

Doe de **eiwitten (70 g)** en de **suiker (140 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 keukenmachine tot de eiwitten stijf zijn geworden. Voeg de (koude) **boter (140 g)** klontje voor klontje toe.

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

4. Chocoladeganache bereiden

Doe de **slagroom (75 g)** in een pan en breng het aan de kook Hak de **chocolade (75 g)** in stukjes, giet de hete slagroom over de chocolade en laat smelten.

Roer de slagroom en chocolade goed door elkaar en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

5. Witte chocolade vulling en botercrème bereiden

Neem 200 gram meringue botercème en mix daar de **witte chocolade (50 g)** door.

Neem 150 gram meringue botercrème en mix daar beetje voor beetje 150 gram chocoladeganache door.

6. Opbouwen van de taart

Plaats een van de cakes op een taartkarton. Smeer een laagje botercrème met witte chocolade op de cake.

Plaats de tweede cake op de vulling en herhaal bovenstaande.

Breng met een paletmes de pure chocoladecrème aan op de zijkanten en bovenkant van de taart en strijk dit glad.

Laat de taart een half uurtje goed koelen, zodat het wat opstijft. Haal de taart uit de koelkast en snijd een stukje van de taart af (gooi dit stukje niet weg!) zodat de taart gekanteld kan worden. Voordat je de taart kantelt smeer je botercrème op het stuk wat de onderkant wordt.

Smeer nu de achterkant (wat eerst de onderkant was) in met botercrème en strijk glad met behulp van een paletmes.

Maak van **lichtbruin fondant** de vorm van het gezichtje en plak deze op de voorkant van de taart. Maak van **donkerbruin fondant** de stukjes bij de ogen, van **zwart en wit fondant** de ogen en de neus en van **grijs fondant** de mond. Plak dit allemaal op de voorkant van de taart.

Doe de overgebleven pure chocoladebotercrème in een spuitzak met een spuitmondje met kleine gaatjes (233 Wilton). Spuit rondom het gezicht, aan de zijkant en aan de achterkant van de taart allemaal ‘haartjes’ door kort in de spuitzak te drukken en de spuitzak omhoog te halen.

Gebruik het afgesneden stuk taart om de pootjes te maken en geef ook de pootjes ‘haren’ met behulp van de spuitzak.

Maak van wit fondant ‘klauwen/ nagels’ en plaats er drie aan elke poot.

Doop het randje van een ijshoorntje in de chocoladeganache en vervolgens in een bakje met **discodip** en zet deze op de taart als feesthoedje. plaats een cakeje tussen de pootjes van de luiaard en… klaar!

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 175 °C .

Spray 3 bakvormen van 20 cm in met bakspray.

2. Vanillecakes bakken

Zeef de **bloem (325 g)**, **bakpoeder (2.5 tl)** en **zout (0.5 tl)** in een kom en zet opzij.

Doe de **boter (170 g)**, **suiker (310 g)**, **olie (3 el)** en **vanille extract (1 el)** in een kom en mix dit tot het luchtig en licht van kleur is.

Voeg een voor een de **eieren (4 stuks)** toe en mix tot alles goed vermengd is.

Voeg de helft van de droge ingrediënten toe en mix tot het net is opgenomen. Voeg langzaam de melk (300 ml) toe.

Voeg de rest van de droge ingrediënten toe en mix tot alles goed vermengd is. Pas op dat je het beslag niet over mixt.

Verdeel het beslag over de 3 bakvormen. Bak de cake in ongeveer 25 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 5 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.

3. Swiss meringue botercrème bereiden

Doe de **eiwitten (70 g)** en de **suiker (140 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 keukenmachine tot de eiwitten stijf zijn geworden. Voeg de (koude) **boter (140 g)** klontje voor klontje toe.

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

4. Chocoladeganache bereiden

Doe de **slagroom (75 g)** in een pan en breng het aan de kook Hak de **chocolade (75 g)** in stukjes, giet de hete slagroom over de chocolade en laat smelten.

Roer de slagroom en chocolade goed door elkaar en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

5. Witte chocolade vulling en botercrème bereiden

Neem 200 gram meringue botercème en mix daar de **witte chocolade (50 g)** door.

Neem 150 gram meringue botercrème en mix daar beetje voor beetje 150 gram chocoladeganache door.

6. Opbouwen van de taart

Plaats een van de cakes op een taartkarton. Smeer een laagje botercrème met witte chocolade op de cake.

Plaats de tweede cake op de vulling en herhaal bovenstaande.

Breng met een paletmes de pure chocoladecrème aan op de zijkanten en bovenkant van de taart en strijk dit glad.

Laat de taart een half uurtje goed koelen, zodat het wat opstijft. Haal de taart uit de koelkast en snijd een stukje van de taart af (gooi dit stukje niet weg!) zodat de taart gekanteld kan worden. Voordat je de taart kantelt smeer je botercrème op het stuk wat de onderkant wordt.

Smeer nu de achterkant (wat eerst de onderkant was) in met botercrème en strijk glad met behulp van een paletmes.

Maak van **lichtbruin fondant** de vorm van het gezichtje en plak deze op de voorkant van de taart. Maak van **donkerbruin fondant** de stukjes bij de ogen, van **zwart en wit fondant** de ogen en de neus en van **grijs fondant** de mond. Plak dit allemaal op de voorkant van de taart.

Doe de overgebleven pure chocoladebotercrème in een spuitzak met een spuitmondje met kleine gaatjes (233 Wilton). Spuit rondom het gezicht, aan de zijkant en aan de achterkant van de taart allemaal ‘haartjes’ door kort in de spuitzak te drukken en de spuitzak omhoog te halen.

Gebruik het afgesneden stuk taart om de pootjes te maken en geef ook de pootjes ‘haren’ met behulp van de spuitzak.

Maak van wit fondant ‘klauwen/ nagels’ en plaats er drie aan elke poot.

Doop het randje van een ijshoorntje in de chocoladeganache en vervolgens in een bakje met **discodip** en zet deze op de taart als feesthoedje. plaats een cakeje tussen de pootjes van de luiaard en… klaar!