Paastaart met chocolade

Ingrediënten

2 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
10 Stuk(s) Ei
100 ml Water
2 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
250 g Pure chocolade
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Stuk(s) Chocolade paashaas

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Bakvorm Ø15 cm (hoog)
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Steelpan
Boter of bakspray om mee in te vetten
Broodmes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Bekleed de bakvorm(en) met bakpapier en vet de randen in.

2. Biscuittaart maken

Doe de biscuitmix van **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (2 pakken)**, de **eieren (10 stuks)** en het **water (100 ml)** in een beslagkom. Meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Bak de biscuittaart in 30 tot 40 minuten iets onder het midden van de voorverwarmde oven gaar en goudbruin. Bij het bakken in een hoge vorm is de baktijd 40-50 minuten. Laat de biscuittaart op een rooster afkoelen.

Leg de **chocoladeglazuur (2 zakjes)** in warm water en laat deze zacht worden.

3. Ganache maken

Verwarm de **slagroom (250 ml)** in een pannetje (niet koken!). Doe ondertussen de **pure chocolade (250 g)** in stukjes in een kom. Giet de verwarmde slagroom over de chocolade en roer totdat deze samengesmolten is.

4. Paastaart versieren

Snijd de afgekoelde taarten met een broodmes in twee lagen.

Leg de onderste taartlaag op een bord en bestrijk deze met een laagje ganache. Leg de volgende laag er bovenop en bestrijk deze ook met een laagje ganache. Doe het zelfde met de volgende 2 taartlagen.

Zet de taarten op elkaar en giet het chocoladeglazuur royaal over de taarten.

Versier de taart naar eigen inzicht met de **chocoladepaashaas** (of andere paasdecoratie). Doe dit snel. Zolang het glazuur nog niet is gestold blijven de chocolaatjes goed plakken.

> Decoratie plakken
> Als het glazuur al hard is, smelt wat chocolade, dip je versiersels daarin en plak tegen de taart.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Bekleed de bakvorm(en) met bakpapier en vet de randen in.

2. Biscuittaart maken

Doe de biscuitmix van **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (2 pakken)**, de **eieren (10 stuks)** en het **water (100 ml)** in een beslagkom. Meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Bak de biscuittaart in 30 tot 40 minuten iets onder het midden van de voorverwarmde oven gaar en goudbruin. Bij het bakken in een hoge vorm is de baktijd 40-50 minuten. Laat de biscuittaart op een rooster afkoelen.

Leg de **chocoladeglazuur (2 zakjes)** in warm water en laat deze zacht worden.

3. Ganache maken

Verwarm de **slagroom (250 ml)** in een pannetje (niet koken!). Doe ondertussen de **pure chocolade (250 g)** in stukjes in een kom. Giet de verwarmde slagroom over de chocolade en roer totdat deze samengesmolten is.

4. Paastaart versieren

Snijd de afgekoelde taarten met een broodmes in twee lagen.

Leg de onderste taartlaag op een bord en bestrijk deze met een laagje ganache. Leg de volgende laag er bovenop en bestrijk deze ook met een laagje ganache. Doe het zelfde met de volgende 2 taartlagen.

Zet de taarten op elkaar en giet het chocoladeglazuur royaal over de taarten.

Versier de taart naar eigen inzicht met de **chocoladepaashaas** (of andere paasdecoratie). Doe dit snel. Zolang het glazuur nog niet is gestold blijven de chocolaatjes goed plakken.

> **Decoratie plakken**
> Als het glazuur al hard is, smelt wat chocolade, dip je versiersels daarin en plak tegen de taart.