

CHOCOLADETAART

Deze heerlijke, rijkgevulde chocoladetaart is enorm populair. Met dit recept staat er binnen een handomdraai een prachtige chocoladetaart op tafel. Ga aan de slag en maak deze taart met heerlijke vulling van kersenjam.

Ingrediënten

Voor de cake

- 9 eieren
- 525 gram zelfrijzend bakmeel
- 525 gram basterdsuiker
- 525 gram zachte boter
- 22 gram bakpoeder
- Een pot kersenjam

Voor het glazuur

- 200 gram melkchocolade, fijnggehakt
- 400 gram zachte boter
- 800 gram poedersuiker
- 120 gram cacaopoeder
- 60 ml melk

Voor de ganache

- 150 ml slagroom
- 150 gram pure chocolade, in kleine stukjes

Voor de decoratie (optioneel)

- Verse kersen

Stappenplan

01. Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed drie bakvormen met bakpapier.
02. Plaats de K-klopper op je keukenmachine en doe alle ingrediënten voor de cake in een kom. Gebruik de lage stand en meng alles goed door elkaar.
03. Verdeel het beslag over de drie cakevormen. Zet in de oven en bak ongeveer in drie kwartier gaar.
04. Als ze klaar zijn, laat je de cakes afkoelen. Haal ze pas daarna uit de bakvorm.
05. Snijd de toppen van alles cakes. Kies dan de cake met de mooiste basis en gebruik deze voor de bovenkant.
06. Dan gaan we nu het glazuur maken. Smelt de stukjes chocolade in een kom boven een pan met heet water.
07. Doe de boter vervolgens in de mengkom, bevestig de slagroomklopper en klop twee minuten op hoge snelheid. Voeg vervolgens op middelmatige snelheid (beetje bij beetje) de poedersuiker en het cacaopoeder toe. Als alles goed gemengd is, voeg je langzaam de melk toe. Vervolgens mag je de gesmolten chocolade toevoegen. Klop dit alles op snelheid vijf tot het glazuur licht en luchtig is.
08. Voor de opbouw van de taart bestrijk je elke bovenkant met de kersenjam. Verdeel daarbovenop het glazuur en plaats de cakehelften op elkaar. Met het overgebleven glazuur bestrijk je de rest van de taart. Plaats de taart in de koelkast zodat het glazuur kan uitharden.
09. Voor de ganache roer je room en chocolade samen in een pan op middelhoog vuur. Blijf continu roeren totdat de chocolade is gesmolten. Haal de pan van het vuur en blijf roeren terwijl de warmte van de room de chocolade volledig laat smelten. Giet de ganache in een kom om af te koelen, maar nog net warm genoeg om te kunnen schenken.
10. Giet de ganache over de afgekoelde cake, zodat het net over de rand druppelt. Je kunt eventueel nog wat kersen op de bovenkant toevoegen om het geheel mooi af te maken.

Benodigdheden

- Kenwood keukenmachine
- K-Klopper
- 3 cakevormen van 20 cm



Bereidingstijd
45 minuten



Wachttijd
20 minuten



Hoeveelheid
12 personen



Moeilijkheidsgraad
gemiddeld