

Brownietaart

Image



Brownietaart

Je waant je met deze taart in de chocolade hemel!

150°C

45 min

4 stuks

Ingrediënten

Chocoladebeslag:

2.000 gram Damco dark chocolate cake

1.200 gram Plantaardige olie

1.000 gram Heel ei

200 gram Witte basterdsuiker

150 gram Water

200 gram Notenmix

Croûtebodem:

1.000 gram Damco compleet croûtepoeder

450 gram Roomboter

100 gram Water

Choco-ganache:

500 gram Chocuisse souplesse puur

200 gram Slagroom

150 gram Frucaps spiegelgelei neutraal

100 gram Roomboter

Overig:

Frucaps abrikozenjam

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Chocoladebeslag:

1. Alle ingrediënten, behalve de **Notenmix**, in een bekken doen en in 3 minuten tot een homogeen beslag mengen.
2. Voeg op het laatst de **Notenmix** toe.

Croûtebodem:

1. **Damco compleet croûtepoeder** en boter met de deeghaak mengen.
2. Als het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen.
3. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen.
4. Na 24 uur, het deeg aandraaien, uitrollen op 2 mm en plakjes uitsteken met een ring van ca. 15 cm ø.

Choco-ganache:

1. Slagroom aan de kook brengen samen met de roomboter, daarna de overige ingrediënten toevoegen en vermengen tot een homogene massa.

Werkwijze opbouw:

1. Smeer 8 ringen van 15 cm ø in en leg deze op een bakplaat met papier.
2. Leg onderin de ringen de plakjes croûtedeeg.
3. Spuit of giet hier ongeveer 2 cm dik het chocoladebeslag op.
4. Smeer 4 ringen in en leg deze op een bakplaat met papier.
5. Spuit of giet het restant van het beslag 2 cm dik in deze 4 ringen zonder croûtebodem en gebruik deze later ter decoratie.
6. Bak alles af in de heteluchtoven, de cake moet net niet gaar zijn.
7. Laat de taarten minimaal 2 uur afkoelen en los de 8 brownietaarten met de croûtebodems uit de ringen.
8. Bestrijk deze met een laag **Frucaps abrikozenjam**.
9. Snijd de overige 4 taarten zonder bodem in dikke plakken, breek deze in stukken en leg deze bovenop de 8 bestreken taarten.
10. Tenslotte de chocolade ganache over de taarten gieten: niet alles hoeft volledig bedekt te zijn, het mag er een beetje robuust uitzien.

Image

