

Double chocolate hazelnut cake

Image



Double chocolate hazelnut cake

De ultieme guilty pleasure; deze taart met een chocoladekapsel, een botercrème met daarin choco-hazelnootpasta en afgewerkt met nog meer chocolade.

175°C, met lichte stoom

25 min

8 stuks

Ingrediënten

Kapsel:

1.000 gram Damco chocolade kapselmix
600 gram Heel ei
200 gram Water

Botercrème:

700 gram Damco top R
1.300 gram Water, koud
2.000 gram Boter
1.000 gram Hazelnootpasta

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

Kapsel:

1. Alle ingrediënten 12 minuten kloppen in de hoogste stand.
2. Tot slot 1 minuut nadraaien in de laagste stand.
3. Beslag verdelen over kapselpannen of ringen van 18 cm Ø en bakken.

Botercrème:

1. **Damco Top R** en water tot een gele room draaien.
2. Boter met de vlinder luchtig draaien in 15 minuten.
3. De gele room en luchtige boter gedurende 45 minuten in de laagste stand laten draaien.
4. Tot slot de **Hazelnootpasta** toevoegen en draaien tot alles goed vermengd is.

Opbouw taart:

1. Chocoladekapsel tremperen met **Arlico trempeerlikeur Irish Coffee**.

2. Vervolgens vullen met botercrème, **Frucaps frambozenbessenjam** en **Hazelnootpasta**.
3. De taart maskeren en afwerken naar eigen inzicht.

Image

