

Tart au Chocolat (Chocoladetaart) / Tart au Chocolat (Chocolate Cake)



Boodschappelijstjes

Voor de cake

200 gram gouden basterdsuiker
200 gram ongezoeten boter, zacht
plus extra boter voor de bakblikken
4 grote vrije uitloop bio-eieren
200 gram zelfrijzend bakmeel
2 eetlepels cacao poeder
1 theelepel bakpoeder
½ theelepel vanille-extract
2 eetlepels melk

Voor de botercrème

100 gram melkchocolade, gehakt
200 gram boter, zacht
400 gram poedersuiker
5 eetlepels cacao poeder
2 eetlepels melk

Voor de chocolade scherven (optioneel)

50 gram pure chocolade
25 gram melkchocolade
25 gram witte chocolade

Zo maak je een chocoladetaart

Verwarm de oven voor op 190C / 170C hetelucht

Vet twee ronde bakvormen van 20 cm in en leg er bakpapier in

Doe alle cake-ingredienten en een snufje zout in een grote kom en klop tot het bleek is. Verdeel het mengsel over de voorbereide vormen.

Bak de cakes 20 minuten of tot een satéprikker in het midden van de cake er schoon uitkomt. Laat de cakes in de vorm op een rooster helemaal afkoelen.

Tart au Chocolat (Chocoladetaart) / Tart au Chocolat (Chocolate Cake)

Zo maak je de botercrème

Doe de melkchocolade in een hittebestendige kom en smelt het au bain marie.

Laat de gesmolten chocolade wat afkoelen.

Klop de boter 5 minuten met een elektrische mixer of in de keukenmachine.

Zeef de cacao, doe er een snufje zout en de melk, voeg het toe en klop het kort door.

Giet de gesmolten chocolade erbij, mix tot het een glad mengsel is

Maak de taart op

Druk de cakes op elkaar met de helft van de botercrème ertussen.

Verdeel daarna de rest van de crème over de cake en versier eventueel met chocoladeschilfers.

Zo maak je chocolade scherven

Smelt de pure chocolade en giet het op een bakplaat bekleed met bakpapier.

Smelt de melk- en de witte chocola en sprenkel het over de pure chocola voordat het hard is.

Beweeg de bakplaat voorzichtig om de chocolade gelijkmatig uit te spreiden.

Laat de chocola op een koele plaats opstijven, hak het in scherven, steek de scherven in de cake.

Tart au Chocolat (Chocoladetaart) / Tart au Chocolat (Chocolate Cake)



Shopping list

For the cake

200g golden caster sugar
200g unsalted butter, softened
plus extra butter for the tins
4 large free range organic eggs
200g self-raising flour
2 tablespoons cocoa powder
1 teaspoon baking powder
½ teaspoon vanilla extract
2 tablespoons milk

For the butter cream

100g milk chocolate, chopped
200g butter, softened
400g icing sugar
5 tablespoons cocoa powder
2 tablespoons milk

For the chocolate shards (optional)

50g dark chocolate
25g milk chocolate
25g white chocolate

How to make a chocolate cake

Heat oven to 190C / 170C Fan

Butter the base and sides of two 20cm round tins, line the bases with waxed paper

Put all the cake ingredients and a pinch of salt in a large bowl and beat together until pale. Divide the mixture between the prepared tins. Bake for 20 minutes or until a skewer inserted into the center of the cake comes out clean. Leave the cakes in the tin on a wire rack to cool completely.

Tart au Chocolat (Chocoladetaart) / Tart au Chocolat (Chocolate Cake)

How to make buttercream,

Put 100g chopped milk chocolate in a heatproof bowl and melt it au bain marie.

Leave the melted chocolate to cool somewhat.

Beat the butter for 5 minutes with an electric mixer or in a food processor.

Sift the cocoa, add a pinch of salt, the milk then add it and beat it in briefly.

Pour in the melted chocolate as well and then mix until smooth.

Dress the cake

On a large platter, sandwich the cakes together with half of the butter cream.

Then spread the rest over the top and sides, decorate with chocolate shards, if you like.

How to make chocolate shards

Melt the dark chocolate and pour it onto a tray lined with baking parchment or foil.

Melt the milk- and the white chocolate and drizzle it over the dark chocolate before it sets.

Move the tray gently to level the chocolate then leave it to set in a cool place.

Then chop the chocolate into shards and push the shards into the cake.