



# After-Eight® Taart

## Ingrediënten

100 g (gram) Bloem  
50 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)  
1 tl (theelepels) Bakpoeder  
10 g (gram) Cacaopoeder  
2 el (eetlepels) Melk  
2 Stuk(s) Ei  
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)  
210 g (gram) Slagroom (ongezoet)  
250 g (gram) Witte chocolade  
118 ml Munt siroop (bijv. Monin)  
400 g (gram) Mascarpone  
11 Stuk(s) After Eight®  
1 handje(s) Groene sprinkles

## Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm  
2 Stuk(s) Bakpapier  
2 Stuk(s) Kleine kom  
2 Stuk(s) Mengkom  
2 Stuk(s) Kleine mengkom  
Mixer met gardes  
Pannenlikker (of spatel)  
Rooster  
Snijplank  
Mes (scherp)  
Steelpan  
Spuitzak  
Spuitmondje Wilton 2A  
Bord (of taartplateau)

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 160 °C boven- en onderwarmte (140 °C heteluchtoven) en leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm.

---

## 2. Taartdeeg maken

Meng **100 g tarwebloem**, **50 g maïzena** en **1 theelepel bakpoeder** in een kleine kom. Doe vervolgens **10 gram cacaopoeder** en **2 eetlepels melk** in een andere kleine kom en meng het goed door elkaar totdat alle klontjes zijn opgelost.

Scheid nu **2 eieren** (maat M) en doe de eiwitten in een mengkom en de dooiers in een andere mengkom. Klop nu de eiwitten met de mixer in 3 minuten stijf en voeg **100 g suiker (1/2)** toe. Ga verder met de eidooiers. Klop deze ook gedurende 3 minuten en voeg geleidelijk de rest van de **suiker (100 g, 2/2)** toe.

Klop in een andere mengbeker **160 g slagroom** stijf met de mixer. Tip: Bewaar de slagroom in de koelkast en haal hem vlak voor gebruik uit de koelkast, zodat de slagroom bij het opkloppen de juiste consistentie krijgt.

Voeg nu **een derde** van het **stijfgeklopte slagroom (1/3)** en het bereide **cacaomengsel** bij de **eierdooiers** en meng alles nogmaals met de mixer. Voeg vervolgens de stijfgeklopte **eiwitten** toe en meng alles kort door elkaar. Voeg vervolgens het **bloemmengsel** hieraan toe en meng alles nog even kort door elkaar.

Spatel voorzichtig de rest van het **slagroom (2/3)** door het beslag. Hier wordt het deeg lekker luchtig van!

Giet het beslag vervolgens in de springvorm en strijk het mooi glad met de pannenlikker.

Een kom goed vetvrij maken? Besprenkel keukenpapier met citroensap of azijn en haal deze door een schone kom voordat je de eiwitten gaat opkloppen.

## 3. Taart bakken

Zet de springvorm in het onderste deel van de oven en bak de taartbodem gaar in **1 uur**. Neem na de baktijd de taartbodem uit de oven, leg hem op een rooster en maak het deeg onmiddellijk los van de rand van de springvorm met een scherp mes. Laat de bodem **15 minuten** afkoelen voordat je hem volledig uit de springvorm haalt.

Leg nu een met bakpapier beklede bakplaat op de taartbodem en draai alles om, zodat de taartbodem ondersteboven op de bakplaat ligt. Verwijder de bodem van de springvorm en laat het **40 minuten** afkoelen.



vervolgens het mascarpone-mantmengsel toe aan het roommengsel en klop de twee samen met de mixer tot een egaal mengsel. Dit wordt de vulling voor de taart!

---



Nu komt de vierde laag op de toefjes. Dit wordt de bovenkant van de taart. Spuit de overgebleven room hier in verschillende grote toefjes op de bodem van de bovenste taartlaag. Neem dan een snijplank en snij **5 After Eight®** in driehoekjes met een groot, scherp mes. Speld vervolgens de After Eight® driehoeken decoratief vast op de bovenste toefjes. Strooi tot slot wat **groene sprinkles** over je cake voor de finishing touch.