

Ingrediënten

200 g Boter (op kamertemperatuur)
1 Pak Koopmans Chocolate Cake
4 stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
200 ml Verse slagroom (onbereid)
200 g Chocolade (puur, melk of een combinatie)

Keukenspullen

Springvorm (Ø20 cm)
Mixer met gardes
Boter of bakspray om mee in te vetten
Bloem om te bestuiven
Mengkom
Broodmes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C). Vet de cake- of springvorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray.

2. Chocoladetaart maken

Klop met de mixer de **boter (200 g)** zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de **Koopmans Chocolate Cake mix (1 pak)** en de **eieren (4 stuks)** in een keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel.

Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 3 minuten tot een luchtig beslag.

Doe het chocoladecakebeslag in een ronde taart- of springvorm van 20 cm.

Bak de chocoladetaart in 60-70 minuten gaar. Haal de chocoladetaart uit de vorm en laat hem op een rooster afkoelen.

3. Chocoladetaart vullen

Verwarm de **slagroom (200 ml)** in een pannetje tot deze net niet kookt. Haal de pan van het vuur. Breek de **chocolade (200 g)**, puur, melk of een combinatie ervan) in kleine stukjes en doe deze erbij. Roer totdat de chocolade helemaal gesmolten is. Zet dit mengsel in de koelkast om te laten afkoelen.

Als het helemaal is afgekoeld, klop dan de chocoladeslagroom stijf.

Snijd de chocoladetaart horizontaal doormidden en vul met een dikke laag chocoladeroom.

Bedek ook de bovenkant van de chocoladetaart met chocoladeroom. Trek met een mes mooie golfjes in de room.