

Ingrediënten

200 g Pure chocolade
3 el (eetlepels) Pindakaas
1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
5 Ei
50 ml Water
100 g Boter (ongezouten roomboter)
50 ml Karamelsaus (dessertsaus)
75 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
25 g Pinda's
Karamel fudge (Lonka)
1 handje(s) Pretzel

Keukenspullen

Bakpapier
Springvorm Ø24 cm
Dr. Oetker Bakspray
Pan
Kom
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Plaats een rooster iets onder het midden van de oven, leg het bakpapier op de springvorm-bodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met bakspray.

2. Choco-biscuitbodem maken

Smelt de **pure chocolade (200 g)** au bain-marie met **pindakaas (3 el)**.

Doe de **mix** (1 pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart), de **eieren (5 stuks)** en **water (50 ml)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar. Klop vervolgens met de mixer op de hoogste stand in 6 minuten tot een luchtig beslag.

Hierna meng je het licht afgekoelde (ca. 35°C) chocolade-pindakaasmengsel met een spatel voorzichtig door het beslag. En spatel daarna de chocolate chips door het beslag. Verdeel dit luchtige chocoladebeslag over de springvorm en strijk het glad.

Bak de chocoladetaart in 55-60 minuten in het midden van de voorverwarmde oven gaar. Prik tussendoor met een satéprikker in het midden van de chocoladetaart.

Leg vervolgens de chocoladetaart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de chocoladetaart goed afkoelen.

3. Karamel-botercrème maken

Klop ondertussen de **boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeug en zonder klontjes. Voeg de **melk (75 ml)**, **karamelsaus (50 ml)** en de **mix voor de botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in circa een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt.

Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Klop de massa in circa 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige salted caramelcrème.

4. Decoratie

Snijd vervolgens de afgekoelde chocoladetaart in 3 gelijke delen en vul een spuitzak met de karamel-botercrème. Verwarm de chocoglazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Vul de chocoladetaart, laag voor laag, royaal met de karamel-botercrème.

Garneer de chocoladetaart met het **chocoglazuur** en laat de glazuur langs de rand van de taart naar beneden druppelen.

Garneer de ultieme chocoladetaart tot slot met de overgebleven botercrème, de **pinda's (25 g)**, de **karamelfudge** en de **mini-pretzels**.