

# Chocoladetaart met sticky bottom

## Ingrediënten

1 Pak Stroopwafels  
200 g Boter (op kamertemperatuur)  
20 g Cacaopoeder  
1 Pak Koopmans Stroopwafelcake  
4 Ei  
90 g Pure chocolade  
110 g Walnoten (Dr. Oetker)  
90 g Chocolade  
110 ml Verse slagroom (onbereid)

## Keukenspullen

Bakpapier  
Keukenmachine  
Mixer met gardes  
Springvorm (Ø20 cm)

## 1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Bekleed de springvorm met bakpapier.

---

## 2. Chocoladetaart maken

Hak de **stroopwafels (1 pak)** in de keukenmachine (of zelf met een mes) in kleine stukjes, en bedek daarmee de bodem van de bakvorm.

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

Voeg de **cakemix (1 pak Koopmans Oud-Hollandse Stroopwafelcake)**, **cacaopoeder (20 g)** en **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in een halve minuut tot een glad geheel. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag.

Hak de **pure chocolade (90 g)** en de **walnoten (110 g, houd er een paar achter!)** in stukjes. Mix met een spatel de walnoten en chocoladestukjes door het beslag.

---

### 3. Chocoladetaart bakken

Doe het beslag in de springvorm en strijk het beslag glad.

Bak de chocoladetaart in circa 60 - 70 minuten gaar.

Haal de chocoladetaart uit de oven en laat hem 30 minuten in de vorm afkoelen.

Verwijder de vorm en laat de chocoladetaart verder afkoelen.

---

### 4. Chocoladeganache maken

Maak de chocoladeganache (ofwel chocoladesaus): verwarm de **slagroom (110 ml)** in een pannetje. Voor het kookt haal je het pannetje van het vuur en roer je de **chocoladestukjes (90 g)** erdoor totdat een saus ontstaat. Giet de ganache in een ander bakje en laat afkoelen.

Giet de ganache over de taart. Garneer de chocoladetaart met nog een paar walnoten.