

Glitter 'n glamour chocoladetaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
1 Pak Dr. Oetker Kleurstoffen
200 g Boter (ongezouten roomboter)
3 el (eetlepels) Cacaopoeder
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
250 ml Melk
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Glamour Mix
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

Keukenspullen

Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Springvorm Ø18 cm
Spuitzak
Stervormig spuitmondje
Spatel
Boter of bakspray om mee in te vetten
Broodmes
6 Stuk(s) Prikker (met zilveren en gouden ster)

1. Voorbereiden

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

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in met bakspray of boter.



.....



Verdeel de evenve botercrème rondom en op de cake en bak je gaar.

.....



Vol een spuitzak met de slagroom en leg in de koekkast.

Spuit de toefjes slagroom op de rand van de taart. Breek de chocoladeversieringen in stukken en druk ze in de taart. Je maakt de taart extra feestelijk door er sterren op satéprikkers in te steken.