Chocolade Meringue taart met Marshmallow

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Wolkencake Choco & Vanillesmaak
3 Stuk(s) Ei
1 Eetlepel(s) Melk
250 ml Slagroom (ongezoet)
100 g (gram) Boter (zacht)
125 ml Melk (koud)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
150 g (gram) Melk (smelt)chocolade
14 g (gram) Meringuepoeder (FunCakes)
125 ml Water
150 g (gram) Poedersuiker
250 g (gram) Poedersuiker (gezeefd)
50 g (gram) Mini marshmallows

Keukenspullen

Bakvorm Ø 20 x 10 cm (extra diep)
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mixer met gardes
Spatel
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)
2 Stuk(s) Mengkom
(Palet)mes
Crème Brûlée brander
Broodmes

1. Wolken Chocoladecake maken

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C). Spray de bakvorm in met bakspray.

Doe de **mix uit het pak Dr. Oetker Wolken Vanille Choco**, het **zakje cacaopoeder**, het **zakje poedersuiker**, de **eieren (3 stuks)**, de **melk (1 el)** en de **slagroom (200 ml)** in een kom en mix het geheel met de mixer op de laagste stand goed door elkaar. Klop het beslag vervolgens op de hoogste stand in 3 minuten luchtig. Verdeel het beslag over de bakvorm en strijk het glad.

Bak de Wolkencake onderin de oven, op een rooster in 50 - 55 minuten gaar. Prik met een satéprikker in het midden van de cake, als deze er droog en schoon uitkomt, is de cake gaar. Laat de cake afkoelen op een rooster

2. Chocolade botercrème maken

Klop de **zachte boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met gardes in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix voor de botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Smelt de **chocolade (150 g)** samen met de **slagroom (50 ml)** au bain-marie. Doe dit door de chocolade in een vuurvaste kom boven een pan met heet water te hangen. Roer goed door elkaar en laat iets afkoelen.

Zet de mixer op de laagste stand en giet de gesmolten chocolade in een dun straaltje bij de botercrème. Mix tot het goed gemengd is met elkaar. Ga met een spatel over de bodem en de randen van de kom zodat alle botercrème en chocolade goed loskomen en door elkaar gemengd kunnen worden.

3. Meringue maken

Zorg dat de mengkom en garde helemaal vetvrij zijn. Meng het **meringuepoeder (14 g)** met het **water (125 ml)** en **125 g poedersuiker**.

Mix het mengsel 5 minuten op hoge snelheid tot een vast schuim.

Voeg hier geleidelijk in delen de **gezeefde poedersuiker (250 g)** aan toe. Mix dit door totdat het schuim stijve pieken trekt.

4. Chocolade meringue taart opbouwen

Snijd de wolkencake met een (brood)mes in 3 gelijke plakken. Leg de bovenste plak cake omgekeerd op bord of taartkarton.

Breng de helft van de chocolade botercrème gelijkmatig aan op de cake en strooi hier de helft van de **mini marshmallows** over.

Plaats de tweede plak cake hier bovenop.

Breng de resterende chocolade botercrème aan op deze plak cake en bestrooi weer met mini marshmallows. Plaats de laatste plak cake hier bovenop.

Breng een laag meringue aan op de zij- en bovenkant van de taart. Maak met behulp van een lepel of paletmes ‘pieken’. Brand de meringue kort af met een brander.

Eet smakelijk!