Makkelijke chocoladetaart

Ingrediënten

225 g (gram) Koopmans Boerencakemeel
200 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
200 g (gram) Basterdsuiker
3 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
2 Eetlepel(s) Melk
2 Eetlepel(s) Cacaopoeder
200 ml Verse slagroom (onbereid)
200 g (gram) 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
Spuitzak (met spuitmondje)

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

Weeg **225 g cakemeel** af.

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

Voeg **witte basterdsuiker (200 g)** toe en meng het geheel tot een gladde massa.

Mix één voor één de **eieren (3 stuks)** door en klop het geheel gedurende ca. 5 minuten op de hoogste stand tot een luchtig beslag.

Voeg **melk (2 el)**, **cacaopoeder (2 el)** en het afgewogen cakemeel in gedeelten toe en meng het tot een glad geheel.

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.

Spuit verschillende toefjes van chocoladeroom op de bovenkant van de chocoladetaart totdat de gehele bovenkant bedekt is met room.