Chocolade verjaardagstaart

Ingrediënten

1 Pak Koopmans plaatcake choco-kers
2 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
130 g (gram) Boter of margarine (op kamertemperatuur)
75 ml Melk (op kamertemperatuur)
150 g (gram) Melkchocolade
100 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
1 Gekleurde sprinkles (bijv. Dr. Oetker Regenboogfantasie)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Bakplaat
Pan en vuurvaste kom

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **140 graden** (hete lucht) **160 graden** (elektrische oven) **stand 3** (gasoven)

Vouw de bakvorm (volg de instructies op de bakvorm) en zet deze op de bakplaat.

2. Kruimeldeeg bereiden

Klop de **boter (50 gr)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de kruimelmix samen met het **water (25 ml afwegen is nauwkeuriger)** toe en meng het geheel met een mixer op de hoogste stand in een halve minuut tot fijne kruimels.

Verdeel de kruimels over de bodem van de bakvorm en druk het licht aan.

3. Beslag bereiden

Doe de cakemix, de **eieren (2 stuks)**, de **melk (75 ml)** en **boter (80 g)** in een beslagkom en mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Klop het beslag daarna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig.

Verdeel het beslag voorzichtig gelijkmatig over de kruimelbodem en strijk het glad met een lepel

4. Chocolade plaatcake bakken

Bak de chocolade plaatcake in het midden van de oven in 60 minuten gaar en goudbruin

Haal de cake uit de oven en haal deze van de bakplaat af. Laat de cake goed afkoelen.

Snijd bij het uitserveren de onderkant los van de bakvorm.

5. Chocolade ganache maken

Hak de **chocolade (150 gr)** in stukjes en smelt de chocolade in een vuurvaste kom. Voeg de **slagroom (100 gr)** toe en roer tot een gladde saus.

Laat de ganache iets afkoelen waardoor deze iets dikker wordt.

Giet de ganache over de afgekoelde plaatcake. Versier de randen met de kleurrijke sprinkles. Laat de ganache minimaal 2 uur opstijven.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **140 graden** (hete lucht) **160 graden** (elektrische oven) **stand 3** (gasoven)

Vouw de bakvorm (volg de instructies op de bakvorm) en zet deze op de bakplaat.

2. Kruimeldeeg bereiden

Klop de **boter (50 gr)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de kruimelmix samen met het **water (25 ml afwegen is nauwkeuriger)** toe en meng het geheel met een mixer op de hoogste stand in een halve minuut tot fijne kruimels.

Verdeel de kruimels over de bodem van de bakvorm en druk het licht aan.

3. Beslag bereiden

Doe de cakemix, de **eieren (2 stuks)**, de **melk (75 ml)** en **boter (80 g)** in een beslagkom en mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Klop het beslag daarna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig.

Verdeel het beslag voorzichtig gelijkmatig over de kruimelbodem en strijk het glad met een lepel

4. Chocolade plaatcake bakken

Bak de chocolade plaatcake in het midden van de oven in 60 minuten gaar en goudbruin

Haal de cake uit de oven en haal deze van de bakplaat af. Laat de cake goed afkoelen.

Snijd bij het uitserveren de onderkant los van de bakvorm.

5. Chocolade ganache maken

Hak de **chocolade (150 gr)** in stukjes en smelt de chocolade in een vuurvaste kom. Voeg de **slagroom (100 gr)** toe en roer tot een gladde saus.

Laat de ganache iets afkoelen waardoor deze iets dikker wordt.

Giet de ganache over de afgekoelde plaatcake. Versier de randen met de kleurrijke sprinkles. Laat de ganache minimaal 2 uur opstijven.