Chocoladetaart met vier laagjes

Ingrediënten

220 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Pak Koopmans Chocolade Cake
4 Ei
200 g (gram) Witte chocolade
200 ml Verse slagroom (onbereid)
75 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
200 g (gram) MonChou®
100 g (gram) Frambozen
75 g (gram) Pure chocolade
200 g (gram) Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)
50 g (gram) Witte chocolade

Keukenspullen

Broodmes
Mixer met gardes
Satéprikker
2 Springvorm Ø18 cm

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de springvormen in met boter en leg op de bodem een stukje bakpapier.

2. Chocoladebeslag maken

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

Voeg de **cakemix (1 pak Koopmans)** en de **eieren (4 stuks)** toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel.

Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 3 minuten tot een luchtig beslag.

Spatel de stukjes **witte chocolade (200 g)** door het beslag.

Verdeel het beslag over de twee springvormen en bak de cakes volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Haal de cakes uit de oven en laat deze op een rooster helemaal afkoelen.

> Gebruik je één springvorm? Dat kan ook!
> Heb je geen twee springvormen, verdeel dan het beslag in twee gelijke delen en bak de cakes na elkaar.

3. Chocoladecake vullen

Snijd beide cakes in 2 lagen. Dit gaat het beste met een broodmes. Je hebt nu 4 lagen chocoladecake. Leg de onderste cakelaag op een mooie schaal. Klop de **slagroom (200 ml)** met de **suiker (75 g)** stijf. Roer de **roomkaas (200 g)** los en mix dit met de opgeklopte slagroom.

Druk de **frambozen (100 g)** door een zeef, vang het vruchtvlees en sap op. Roer dit door het slagroom-roomkaasmengsel zodat je een mooie roze kleur krijgt.

4. Laagjestaart maken

Nu kun je beginnen met opbouwen. Bestrijk de onderste helft met 1/3 van het slagroom-roomkaasmengsel. Leg de 2de laag cake er op en smeer weer 1/3 van het slagroom-roomkaasmengsel op de laag. Leg hier bovenop de derde laag cake en bestrijk deze ook met het roze mengsel.

Nu mag de bovenste laag er op, druk deze voorzichtig aan. Tip: als je het gevoel hebt dat de taart wat wankel is, smokkel dan met een satéprikker in het midden, dan blijven de lagen netjes op elkaar.

5. Chocoladetopping maken

Smelt de **pure chocolade (75 g)** met de **roomboter (20 g)** rustig in een steelpan.

Giet het mengsel over de taart en laat het lekker over de rand afdruipen.

Versier naar wens met **fruit (200 g)** en stukjes **witte chocolade (50 g)**.