

## Ingrediënten

125 g Boter (ongezouten roomboter)  
2 Stuk(s) Ei  
Dr. Oetker Kleintje Chocoladetaart  
50 ml Water  
100 g Blauwe bessen  
Poedersuiker  
Vanilleroomijs

## Keukenspullen

Bakplaat  
Mixer met gardes  
Spatel  
Steelpan

---

## 1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 180°C).

Vouw de bakvorm volgens de instructies op de verpakking en plaats deze op de bakplaat.

---

## 2. Chocoladetaartje maken

Smelt de **boter (125 g)** in een steelpannetje. Doe de gesmolten boter samen met de **eieren (2 stuks)**, het **water (50 ml)** en de mix uit het **pak Dr. Oetker Smeuïg Chocoladetaartje** in een mengkom en mix het met een mixer met garden op de laagste stand in ongeveer 30 seconden tot een glad chocoladetaartbeslag.

---

---

### 3. Chocoladetaartje bakken

Verdeel het chocoladebeslag over de bakvorm. Plaats de bakvorm in het midden van de oven en bak het chocolade taartje in 25 minuten gaar. Was de **blauwe bessen (100 g)**.

Laat het chocoladetaartje in de bakvorm eerst 1 uur afkoelen op de bakplaat en vervolgens nog eens 1,5 uur in de koelkast. Verwijder na het afkoelen de bakvorm en serveer het chocoladetaartje met een bolletje **vanilleroomijs**, blauwe bessen en wat **poedersuiker**.