Frans chocoladetaartje

Ingrediënten

125 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 Stuk(s) Ei
Dr. Oetker Kleintje Chocoladetaart
50 ml Water
100 g (gram) 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**.