Popcorn-chocoladetaart

Ingrediënten

2 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
10 Stuk(s) Ei
100 ml Water
220 g (gram) Chocolade
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Chocofantasie
200 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
250 ml Melk
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
4 tl. (theelepels) Chocoladepasta
6 tl. (theelepels) Aardbeienjam
100 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Zakje(s) Popcorn (salted caramelsmaak)
1 handje(s) Pretzel

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes
Pan
Schaal
Spatel
2 Stuk(s) Pollepel
Satéprikker

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met de boter of bakspray.

2. Biscuittaarten maken

Doe de eerste **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)** met de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Klop het geheel daarna op de hoogste stand (turbo) in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag. Verdeel het beslag over de springvorm en strijk glad.

Bak de taart in 30 à 40 min gaar en goudbruin. Laat de taart vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm.

Leg de biscuittaart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de biscuittaart goed afkoelen.

Herhaal de voorgaande stappen en bak zo de tweede taart.

> Prik met een satéprikker in het midden van de taart. Is de prikker droog, dan is de taart gaar.

3. Chocoladedecoratie

Snijd of breek de **chocolade (120 g)** in stukjes. Smelt 2/3 hiervan (80 g) in een schaaltje op een pannetje met warm water. Zodra dit goed gesmolten is en bijna zo warm voelt als je vinger, dan is de juiste temperatuur bereikt.

Nu haal je het schaaltje van het pannetje en roer je er wat van de overige chocolade (40 g) door. Op deze manier koelt de chocolade weer terug en zal deze mooier glanzen als de chocolade weer hard is geworden. Laat de chocolade nog even 15 minuten afkoelen. Roer af en toe even door.

Leg op een snijplank een vel bakpapier. Verdeel met een spatel een mooie dunne laag (3 mm) chocolade op het bakpapier. Leg op 2 plekken een steel van pollepel onder het bakpapier zodat je een golvend effect krijgt. Strooi wat van de **Dr. Oetker Chocofantasie (1 strooibusje)** over de chocolade. Leg dit in de koelkast om verder hard te worden.

4. Chococrème-taartvulling maken

Klop de zachte **boter (200 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad en smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (250 ml)** en de **Dr. Oetker mix voor luchtige botercrème (2 zakjes)** toe.

Mix het geheel ca ¾ minuut met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed loskomt en door de crème gemengd kan worden.

Klop de chocoladecrème in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Voeg **chocoladepasta (4 el)** toe aan de botercrème en mix tot het een lichtbruine egale kleur heeft.

5. Vanilletaart vullen

Snijd beide afgekoelde taarten 2 keer door zodat je voor iedere taart 3 lagen hebt. Op de onderste laag van iedere taart smeer je een flinke laag chocolade-botercrème.

Leg de middelste laag taart er weer op en verdeel hier de **aardbeienjam (6 el)** over. Dek af met de bovenste taartlaag.

Zet de taarten in de koelkast voor een uur zodat de botercrème en de taarten wat steviger worden.

Vervolgens kun je beide taarten op elkaar zetten (op een stevig serveerbord) en helemaal afsmeren met de overige botercrème. De taart mag nu weer in de koelkast voor een 1 uur.

6. Decoreren

Verwarm in een pannetje de **slagroom (100 ml)**. Hak of breek ondertussen de resterende **chocolade (100 g)** in stukjes. Als de slagroom warm is haal je pannetje van vuur en roer je de chocolade erdoorheen. Roer tot het een mooi glad ganachemengsel is.

Haal de taart en de chocoladedecoratie uit de koelkast en pak alle overige decoratie erbij. Maak nu van het ganachemengsel drips op de taart door met een lepel een beetje van de ganache over de rand te gieten. Verdeel de drips over de gehele taartrand. Vul daarna de ganache over de bovenkant van de taart.

Breek de chocoladedecoratie die je eerder maakte voorzichtig en steek de stukken in de ganache/taart. Verdeel de **popcorn (1 zakje)**, **pretzels (handje)** en stukjes chocoladedecoratie over de taart. Strooi als laatste uit de **bus dr. Oetker Chocofantasie** lekker royaal over de taart.