Taart van kruidcake met chocoladedrips

Ingrediënten

75 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Pak Koopmans Kruidcake
100 ml Water
3 Ei
1.5 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 Busje(s) Dr. Oetker Chocofantasie

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor.

Vet de springvorm in met een bakspray.

2. Kruidcaketaart maken

Klop de **boter (75 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de **cakemix (1 pak)**, het **water (100 ml)** en de **eieren (3 stuks)** in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad beslag.

Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag. Doe het beslag tot slot in de springvorm en bak de cake in circa 60 minuten gaar.

Laat de kruidcaketaart tot slot 10 minuten afkoelen in de vorm. Verwijder hierna de ring en eventueel de bodem van de springvorm en laat de taart op een rooster verder afkoelen.

3. Kruidcaketaart met chocodrips versieren

Leg de zakjes **chocoglazuur (1-2 zakjes)** ongeveer 10 minuten in een schaal of kom met goed warm water. Kneed de zakjes hierna goed door en giet het chocoladeglazuur langs de randen en over het midden van de afgekoelde kruidcaketaart.

Versier de kruidcaketaart terwijl de chocoglazuur nog niet is afgekoeld, met verschillende **chocofantasie (1 busje)** strooisels.