

## Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart  
5 Stuk(s) Ei  
50 ml Water  
20 g Cacaopoeder  
2 Zakje(s) Cake & Taart vulling Choco (Dr. Oetker)  
1 Beker(s) Choco Dip bruin (Dr. Oetker)  
1 Zakje(s) Chocolate chips  
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Chocofantasie  
Choco flakes  
Chocoladekoekjes  
Karamel

## Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm  
Bakpapier  
Dr. Oetker Bakspray  
Mengkom  
Mixer met gardes  
Broodmes  
Satéprikker  
Lepel

---

## 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 boter of bakspray.

---

---

## 2. Chocobiscuitbeslag maken

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)**, 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.

Voeg als extra de **cacaopoeder (20 g)** aan het beslag toe.

Klop het geheel daarna op de hoogste stand in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag.

Verdeel het beslag over de springvorm en strijk het glad.

---

## 3. Chocobiscuitbodem bakken

Bak de taart in 30 à 40 minuten gaar en goudbruin.

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

Laat de taart vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm.

Leg de taart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem.

Laat de taart goed afkoelen.

De taart is nu gereed om door te snijden, te vullen en te decoreren.

---

## 4. Chocobiscuit vullen

Als de chocoladebodem is afgekoeld, kun je de taart met het broodmes in 3 lagen snijden. Je hebt nu 3 lagen en 2 tussenlagen om te vullen. Verdeel op elke tussenlaag een zakje **Dr. Oetker Cake & Taart Vulling Choco (2 zakjes)**.

---

---

## 5. Triple chocolate cake decoreren

Verwijder de deksel en het aluminiumfolie van de **Dr. Oetker Choco dip (1 beker)**. Verwarm de beker in een magnetron van 300 watt voor 1,5 minuut.

Roer de chocodip goed door.

Verwarm de chocodip opnieuw voor 20 seconden. Roer hierna door totdat de chocodip vloeibaar is.

Verdeel een gedeelte van de chocoladedip over de taart en verdeel deze dan over de bovenkant met een lepel. Voor een speels effect kun je voorzichtig wat chocolade over de rand van de taart strijken. Verdeel nu naar eigen inzicht alle decoratie over de taart. Begin met het grootste: de **chocoladekoekjes**, vervolgens de **choclait chips**, **choco flakes** en **zachte karamel** en als laatste de chocobolletjes van **Dr. Oetker Chocofantasie**.

### Heet water

De beker met folie kun je ook in een pan met heet water verwarmen. Laat het water niet koken. Verwijder de folie en roer tot de choco dip volledig vloeibaar is.