Verwen Boltaart Chocolade

Ingrediënten

100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 Stuk(s) Ei
75 ml Melk
1 pak(ken) Dr. Oetker Verwen Boltaart Chocolade
3 Stuk(s) Banaan
500 ml Verse slagroom (onbereid)
100 ml Water

Keukenspullen

Springvorm (Ø20 cm)
Mengkom
Mixer met deeghaken

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 150°C).

Vet de springvorm in met boter of een bakspray.

2. Chocoladetaart maken

Doe de **boter (100 g)** in een beslagkom en kop deze met een mixer zacht en romig.

Voeg de **taartmix (1 pak Dr. Oetker Verwen Boltaart Chocolade)**, de **eieren (2 stuks)** en de **melk (75 ml)** toe en meng het kort op de laagste stand tot een glad beslag.

Klop het daarna 3 minuten op de hoogste stand tot een luchtig beslag. Schenk het beslag daarna in de springvorm.

Bak de chocoladetaart onderin de oven op een rooster in 30 minuten gaar. Prik met een satéprikker in het midden van de taart. Als deze er schoon en droog uitkomt is de chocoladetaart gaar.

Laat de taart zonder springvormrand afkoelen op een rooster, tot de taart helemaal is afgekoeld.

3. Taart vullen en decoreren

Hol met een eetlepel de binnenkant van de chocoladetaart uit (1/2 cm diep) en laat 1 cm langs de rand vrij. Verkruimel de taart kruimels grof en bewaar ze in een schaaltje.

Schil de **bananen (3 stuks)**, halveer ze en leg ze met de vlakke kant op de uitgeholde taart.

Klop met een mixer de **slagroom (500 ml)** stijf.

Doe de vullingmix en het **water (100 ml)** in een andere mengkom en mix dit 1/2 minuut tot een gladde massa. Voeg hier direct de opgeklopte slagroom en de chocoladevlokken aan toe. Mix het nog 1/2 minuut tot een egale vulling.

Verdeel de vulling over de bodem en strijk het met een groot mes tot een bolvormige taart. Verdeel de overgebleven kruimels over de taart en druk dit licht aan.

Laat de taart 2 uur opstijven in de koelkast.