Wolken chocotaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Wolkencake Choco & Vanillesmaak
1 tl. (theelepels) Cacaopoeder
3 Stuk(s) Ei
1 tl. (theelepels) Melk
450 ml Slagroom (ongezoet)
1 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
25 g (gram) Suiker (fijne)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
20 g (gram) Chocoladevlokken (puur)

Keukenspullen

Bakpapier
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Zeefje
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Satéprikker

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

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

2. Wolken Chocobeslag maken

Doe de mix uit het **pak Dr. Oetker Wolken Vanille Choco**, het zakje cacaopoeder en extra **cacao (1 el)**, de **eieren (3 stuks)**, de **melk (1 el)** en de **slagroom (200 ml)** in een kom en mix het geheel met de mixer op de laatste stand goed door elkaar. Klop het beslag vervolgens op de hoogste stand in 3 minuten luchtig. Verdeel het beslag over springvorm en strijk het glad. Verdeel een kwart van het zakje poedersuiker over het beslag.

3. Bakken

Bak de Wolkencake onderin de oven op een rooster (bij combimagnetron: niet op de glasplaat) in 50 - 55 minuten gaar. Prik met een satéprikker in het midden van de cake, als deze er droog en schoon uitkomt, is de cake gaar. Laat de cake zonder springvormrand afkoelen op een rooster. Draai de afgekoelde Wolkencake om en verwijder het bakpapiertje. Plaats de taart met de bovenkant naar boven op een groot bord.

4. Taartvulling

Klop de **slagroom (250 ml)** met **Dr. Oetker Vanillesuiker (1 zakje)**, **Klop-fix (1 zakje)** en de **suiker (25 g)** stevig. Snijd de taart door en vul de chocoladetaart met de helft van de opgeklopte slagroom.

5. Decoreren

Bestrijk de bovenkant van de Wolken Chocotaart met de rest van de slagroom en decoreer de taart met **pure chocoladevlokken (20 g)**. Strooi de overgebleven poedersuiker over de taart.