



Chocoladesoesjesslagroomtaart

Benodigheden

platte schaal en steelpan
1 pak diepvries slagroomsoesjes
1 reep pure chocolade slagroom
versiering

Bereiden chocoladesoesjesslagroomtaart

- Stapel de soesjes tot een toren op een platte schaal.
- Brokkel de helft van de reep chocolade in stukken en doe ze in een steelpan.
- Smelt de chocolade geleidelijk op een laag vuur (au bain marie) en temper het geheel met de koude chocolade tot de juiste viscositeit ontstaat.
- Overgiet de soesjestoren vervolgens met de nog net vloeibare chocolade.
- Laat de chocolade uitharden en maak de taart op met slagroom, nepbladgoud, zilveren suikerparels of nephulstblaadjes.
- Jammie!