

Mississippi Mud Pie / Mississippi Mud Pie



De boodschappen voor de taart

- 1 pak koekjes
- 100 gram boter
- 175 gram pure chocola (72%)
- 4 vrije uitloop eieren
- 100 gram rietsuiker
- 200 ml slagroom

Ingrediënten voor de toplaag

- 150 gram pure chocola (half puur/half melk kan ook)
- 150 ml slagroom
- 45 ml honing
- 175 gram poedersuiker

Springvorm van 24/25 cm

Mississippi Mud Pie / Mississippi Mud Pie

Om alle chocolade-lovers een plezier te doen bakken we deze taart speciaal voor 5 december. Vandaag bakt Madelief en verzorgt Jona de controle & helpt met de versiering. Dan wordt het of de Sint nu komt of niet sowieso een heerlijk avondje!

Zo maak je de taartbodem

Weeg de boter af, laat het smelten.

Sla de koekjes tot grof kruim en roer de gesmolten boter er door.

Vet de springvorm in of bekleedt hem, doe de kruimels in de vorm en stamp ze stevig aan. Zet de vorm in de ijskast.

zo maak je de vulling

Smelt de boter in een schaal op een pannetje kokend water.

Weeg de chocola af en breek het in kleine stukken.

Laat de chocola en de boter smelten, roer het doorelkaar en neem van het gas.

Breek de eieren in een kom en doe de suiker erbij.

Mix de eieren/suiker in 5 tot 6 minuten dik en romig.

Schep de niet helemaal stijgeslagen slagroom erdoor.

Vouw luchtig de afgekoelde chocola er in.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Pak de gekoelde koekbodem uit de ijskast en schenk de vulling in de vorm.

Zet de vorm in het midden van de oven en bak de taart in 40 - 50 minuten gaar.

Laat de taart in de vorm op een rek afkoelen.

zo maken we de toplaag

Doe de slagroom in een grote steelpan, breek de chocola erbij en voeg de honing toe.

Zeef de poedersuiker erbij in de pan, zet de pan op matig vuur en roer tot het mengsel glanst.

Laat het mengsel 5 minuten afkoelen en giet het op de taart.

Zo glad en glanzend ziet de toplaag er nu uit, laat hem 30 minuten opstijven in de ijskast of zet de taartvorm 30 minuten in de vriezer als de kids nog gaan versieren.

Mississippi Mud Pie / Mississippi Mud Pie

Decoratie van de taart

Madelief maakt een Pietenkop versiering van rolfondant naar eigen fantasie. Met hulp van Jona wordt het erg mooi.

De taart is klaar, hij mag uit de vorm.

Wij halen voor de zekerheid alleen de rand van de taart af en zetten hem met metalen bodem en al op de schaal.

Madelief raspt chocola over de taart en ze legt er samen met Jona gouden bolletjes en nog meer rolfondant versiering erop.

Hier tonen onze terecht(!) trotse bakkers hun taart.



Laat nu de Sint maar komen, wij zitten allemaal klaar!

Snazzie's medewerkers groot&klein wensen al hun lezers een heerlijke Sinterklaasavond met heel veel verrassingen!!

Mississippi Mud Pie / Mississippi Mud Pie



Ingredients for the pie

- 1 packet of cookies
- 100 g butter
- 175 g dark chocolate (72%)
- 4 free range eggs
- 100 g demerara sugar
- 200 ml double cream

Ingredients for the top layer

- 150 g dark chocolate (or 1/2 milk / 1/2 dark)
- 150 ml double cream
- 45 ml honey
- 175 g icing sugar

Springform of 24/25 cm

Mississippi Mud Pie / Mississippi Mud Pie

To please all the chocolate-lovers we bake this cake especially for December 5th. Today Madelief baked and Jonah supervised and he also helped with the decorations. This will be - with or without a visit from Sinterklaas in person - a great night!

This is how to make the pie bottom

Weigh the right amount of butter and let it melt.

Beat the cookies to coarse crumbs and stir the melted butter in.

Grease or line the spring form, pour in the crumbs and press them firmly in.

Place the form in the fridge.

This is how to make the filling

Melt the butter au bain marie in a bowl on a pan hot water.

Weigh the chocolate and break it into small pieces.

Let chocolate and butter melt, stir and remove it from the heat.

Break the eggs in a bowl and add the sugar.

Mix eggs and sugar in 5-6 minutes thick & creamy.

Scoop the (not entirely whisked stiff) cream into the egg mixture.

Quickly fold in the cooled chocolate.

Preheat the oven to 180°C.

Get the cooled pie bottom from the fridge and pour in the filling.

Place the form in the middle of the oven and bake the pie for 40-45 minutes until it's cooked. Let the pie cool in the form on a rack.

How to make the top layer

Pour the cream into a large saucepan, add the pieces of chocolate and the honey.

Sieve the icing sugar into the saucepan as well, place the pan on medium heat and stir it until it's glossy.

Let the mixture cool for 5 minutes then pour it on the pie.

The top layer should look smooth and shiny, let it harden for 30 min. in the fridge.

Or place the pie 30 minutes in the freezer if the kids want to decorate it.

Mississippi Mud Pie / Mississippi Mud Pie

How to decorate the pie

Madelief designs her own icing fondant Pieten decorations and with Jona's help they turn out beautiful.

The pie is done, it can be taken out of the form. To make sure the pie stays in shape we place it on the plate with the metal bottom underneath.

Madelief grates some chocolate over the pie and then the kids place the final fondant icing decorations and they scatter little golden balls over the pie.



Proudly our bakers show their pie (and rightfully so!). The Sint can come now, we're all ready for his visit!

Snazzie's artists, bakers and book critics big&small wish all their readers a wonderful Sinterklaas evening full of surprises!!