

Heerlijke chocolade taartjes / Delicious chocolate treats



De boodschappen

- 15 waterballonnen
- 250 gram chocolade (72%)
- 500 ml slagroom
- 500 gram mascarpone
- 90 gram suiker
- 1 vanille cake
- 500 gram aardbeien

optioneel bosbessen en frambozen

Als Madelief komt gaan we altijd de keuken in, ze houdt van taarten&taartjes bakken maar ook van cupcakes en allerlei ander lekker zoet gebak. Dit keer wil ze chocolade taartjes maken met balonnen, gezien op Pinterest maar naar haar eigen smaak. 's Zomers betekent dat bij Madelief: met aardbeien!

We beginnen met het opblazen van de waterballonnen.

Zet een laagje water op in een pan met daarop een kom.

Smelt de chocolade in de kom op laag vuur.

Doop de ballontjes in de gesmolten chocolade en laat de chocolade even van de ballonnen druipen.

Zet de ballonnen te drogen op aluminium folie en wacht tot de chocolade helemaal hard geworden is.

Knip dan voorzichtig de knoop van de ballon.

Zet de chocoladebakjes even in de ijskast want de chocolade is dun en smelt snel in de zomer. Bovendien werkt het gemakkelijker als de bakjes uitgehard zijn.

Neem de verschrompelde ballonnen uit de chocolade bakjes.

Steek kleine cirkels uit de cake en leg de cakecirkels onderin de chocolade bakjes.

Plet 5 aardbeien per gebakje en leg ze op de cake.

Klop de slagroom en de mascarpone samen met de suiker stijf.

Schep het mengsel in een zakje waarvan de punt is afgeknipt.

Spuit de chocoladebakjes goed vol met het slagroommengsel.

Decoreer de gebakjes met de rest van de aardbeien en eventueel ander fruit.

Bewaar de gebakjes in de ijskast tot je ze wil gaan serveren.

Heerlijke chocolade taartjes / Delicious chocolate treats



Shopping list

- 15 water balloons
- 250 g chocolate (72%)
- 500 ml double cream
- 500 g mascarpone
- 90 g sugar
- 1 vanilla cake
- 500 g strawberries

optional blueberries and raspberries

When Madelief comes over we always go into the kitchen, she likes to bake cakes&cookies but also cupcakes and all kinds of delicious sweet bakes. This time she wants to make chocolate tarts with balloons, as seen on Pinterest but to her own taste. In summer that means to Madelief: with strawberries!

We start with filling the water balloons with air.

Place two fingers of water in a pan and put a bowl on top.

Break the chocolate and melt it on a low heat. Dip the balloons in the melted chocolate.

Let the chocolate drip from the balloon half a minute and wait until the chocolate has completely hardened.

Snip the knot carefully from the balloon.

Put the chocolate shapes in the fridge for a moment because the chocolate is thin and melts quickly. And it works a lot easier if the shapes have hardened.

Take the shriveled balloons out of the chocolate shapes.

Cut small circles out of the cake and place the cake circles in the chocolate shapes.

Crush 5 strawberries for each and put them on the cake.

Whisk the cream and mascarpone together with the sugar until stiff.

Scoop the cream mixture in a plastic bag from which you cut a tip.

Pipe the chocolate shapes full to the brim with the cream mixture.

Decorate the chocolate shapes with the rest of the strawberries and other fruit.

Keep the chocolate shapes in the fridge until you're ready to serve.