

Een klein moederdag taartje / A Little Mother's Day Cake



Boodschappenlijst	55 gram melkchocolade, fijngehakt
75 gram patent bloem	60 gram boter, kamertemperatuur
½ theelepel bakpoeder	65 gram fijne kristalsuiker
¼ theelepel zout	2 grote, vrije uitloop bio-eieren, kamertemperatuur
2½ eetlepel cacao poeder	60 ml melk

Zo maak je een chocoladetaartje voor mama

Verwarm de oven voor op 165°C en schuif het rooster in het midden van de oven

Vet 2 ronde springvormen van 10x6 cm in.

Zeef de bloem, bakpoeder, zout en de cacao in een mengkom, roer door elkaar en zet het opzij.

Smelt de chocolade au bain-marie en roer af en toe tot het gesmolten is.

Klop in een grote kom de boter en suiker bleek en romig in ongeveer 5 minuten.

Voeg er één voor één de eieren aan toe terwijl je klopt, doe de melk erbij en vouw het in.

(Maak je geen zorgen als het beslag schift, het komt goed als je de bloem erin vouwt).

Doe het bloemmengsel bij het botermengsel en vouw alles glad is en vouw de chocolade er in.

Verdeel het beslag gelijkmatig over de 2 bakvormen en bak de cakes in +/- 30 minuten gaar.

Als je een tandenstoker in het midden steekt die er schoon uitkomt zijn de cakes gaar

Neem de cakes uit de oven en laat ze eerst 10 minuten afkoelen in de vorm.

Haal ze dan uit de vorm en zet ze op een rooster om volledig af te koelen.

Zo maak je de taart op

Zet een cake op een schaal en verdeel een kwart van de boter crème over de bovenkant.

Leg de andere helft er op en strijk gelijkmatig een dunne laag boter crème over de hele taart.

Als er cakekrumels in de boter crème zitten, worden ze bedekt met de volgende laag.

Zet de taart 30 minuten in de ijskast.

Pak de cake uit de ijskast en strijk er een 2de laag boter crème over,

Strijk het glazuur glad met een spatel en zet de cake opnieuw 30 minuten in de ijskast.

Decoreer het taartje met chocolade boter crème of slagroom en vers fruit

Een klein moederdag taartje / A Little Mother's Day Cake



Boodschappenlijstje

225 gram boter, kamertemperatuur
200 gram poedersuiker
55 gram melkchocolade, gesmolten en afgekoeld
75 gram cacaopoeder
wat melk, kamertemperatuur.

Zo maak je chocolade botercrème

Klop de boter en poedersuiker met een hand- of standmixer tot een licht en luchtig mengsel. Vouw er de gesmolten chocolade en cacao (beetje voor beetje) in, tot alles goed gemengd is. Als de botercrème te stijf is, roer je er een beetje melk door. Zet de chocolade botercrème 1 uur opzij, om op kamertemperatuur op te stijven.

Klaar, dat is alles!

Een klein moederdag taartje / A Little Mother's Day Cake



Shopping list

75g all-purpose flour

½ teaspoon baking powder

¼ teaspoon salt

2½ tablespoons cocoa powder

55g milk chocolate, chopped

60g butter, room temperature

65g caster sugar

2 large eggs, room temperature

60 ml milk

How to make the cakes

Preheat the oven to 165°C and slide the oven rack into the middle of the oven

Butter 2 round spring form tins measuring 10x6 cm.

Sift the flour, baking powder, salt and cocoa into a mixing bowl, stir together and set aside.

Melt the chocolate in a bain-marie and stir occasionally until it has melted.

In a large bowl, beat the butter and sugar until pale and creamy, in about 5 minutes.

Add the eggs one at a time to the butter mixture, beating as you go, then add the milk and fold in.

(Don't worry if the batter curdles, it will be fine once you fold in the flour).

Add the flour mixture to the butter mixture and fold in until smooth, then fold in the chocolate.

Divide the batter evenly between the 2 baking tins and bake the cakes for +/- 30 minutes.

If you insert a toothpick into the center and it comes out clean, the cakes are done

Take the cakes out of the oven and let them cool in the tin for 10 minutes.

Then remove them from the spring form and place them on a wire rack to cool completely.

How to assemble the cake

Place one of the cakes onto a platter and spread ¼ of the chocolate frosting onto the top.

Place the other cake on top and spread an even, thin layer of chocolate frosting over the cake.

If there are cake crumbs caught in the frosting, they will be covered with the 2nd layer.

Refrigerate the cake for 30 minutes.

Then add another thin layer of chocolate frosting,

Smoothing it with a spatula and then refrigerate the cake for 30 minutes more.

Decorate the cake with chocolate frosting or whipped cream and fresh fruit

Een klein moederdag taartje / A Little Mother's Day Cake



How to make chocolate frosting

Shopping list

225g butter, room temperature
200g icing sugar
55g milk chocolate, melted and cool
75g Dutch cocoa powder
some milk, room temperature

How to make chocolate frosting

Cream the butter and icing sugar using a hand- or stand mixer, until light and fluffy. Fold in the melted chocolate and cocoa powder (a little at a time) until well mixed. If the frosting is too stiff, stir in a little of the milk, to thin it. Then set the chocolate frosting aside for 1 hour, to firm up at room temperature.

Done, that's all!