



Desserten

## Witte chocoladetaart

Voor 6 personen.

### Ingrediënten

2 deciliter slagroom  
600 gram roomkaas  
150 gram witte chocolade  
200 gram bloem  
200 gram suiker (fijne)  
1 pak banketbakkersroom Dr. Oetker  
30 gram rode bessen  
2 kubieke centimeter bakpoeder  
40 gram boter (gesmolten)  
snuifje zout (naar smaak)  
6 eieren

### Bereidingswijze

Verwarm de slagroom tot net aan het kookpunt. Voeg de witte chocolade in stukjes toe, laat al roerend smelten en daarna volledig afkoelen.

Verwarm de oven voor op 175°C. Doe de eieren met de suiker in een kom en mix tot een lichtgeel luchtig mengsel. Giet er de gesmolten boter bij en mix verder. Zeef de bloem met het zout en het bakpoeder. Schep in delen door het eimengsel en mix tot een glad beslag.

Beboter en bestuif een taartvorm van 22 cm doorsnede met bloem. Giet het beslag in de taartvorm en bak 45 minuten totdat de bodem gaar is. Laat de taartbodem langzaam afkoelen.

Klop de afgekoelde chocoladeroom uit stap 1 lobbij, voeg de roomkaas toe. Zet koel. Bereid de banketbakkersroom zoals vermeld op de verpakking. Snij de taart horizontaal door en besmeer het onderste stuk met de banketbakkersroom. Leg de bovenkant er terug op en besmeer de taart rondom rijkelijk met de chocoladeroom. Garneer de taart met rode besjes.

### Keukenbenodigdheden

Oven  
Mixer  
Zeef  
Taartvorm

