

RUDOLF TAARTJES



Ingrediënten voor de cake (voor 12 stuks)

- 180 g boter
- 135 g suiker
- 8 g vanillesuiker
- 4 eieren
- 180 g bloem
- 1 koffielepel bakpoeder
- snufje zout
- bakvorm in de vorm van een halve bol (ik gebruik de silicone dome vorm van Tupperware. Cupcake vorm kan ook eventueel)
- eetbare oogjes (AVEVE) of zelf maken met suikerpasta (zie foto)
- rode suikerpasta (voor het neusje)
- chocolade oortjes (die maak je zelf, zie sjabloon en recept bij de TIPS)



Bereiding

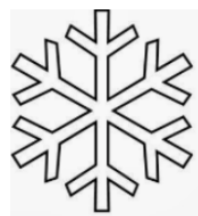
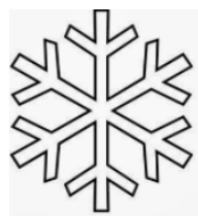
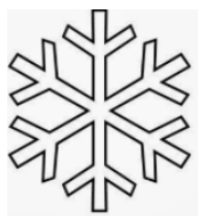
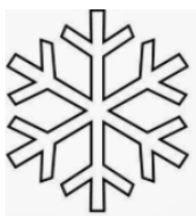
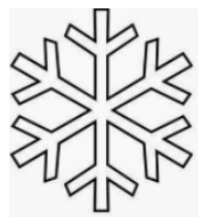
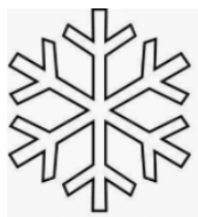
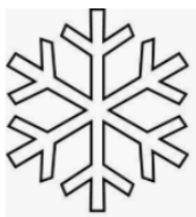
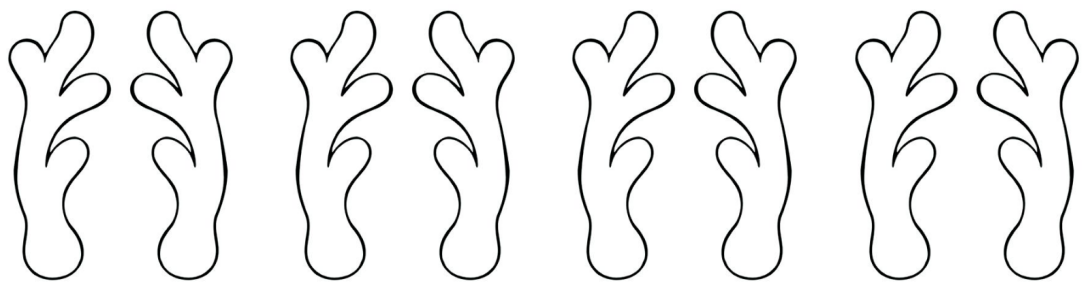
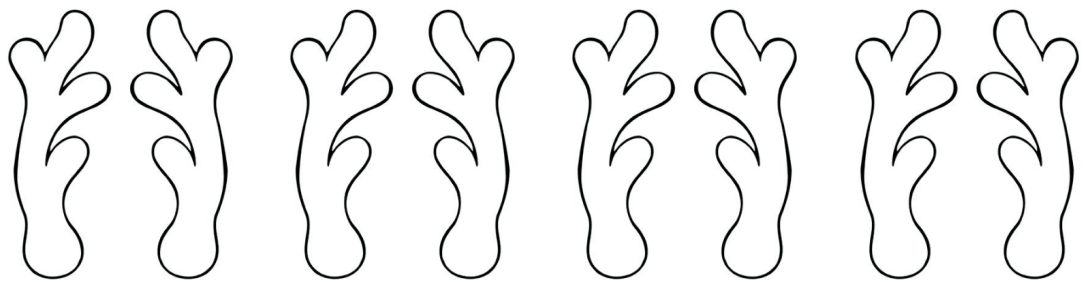
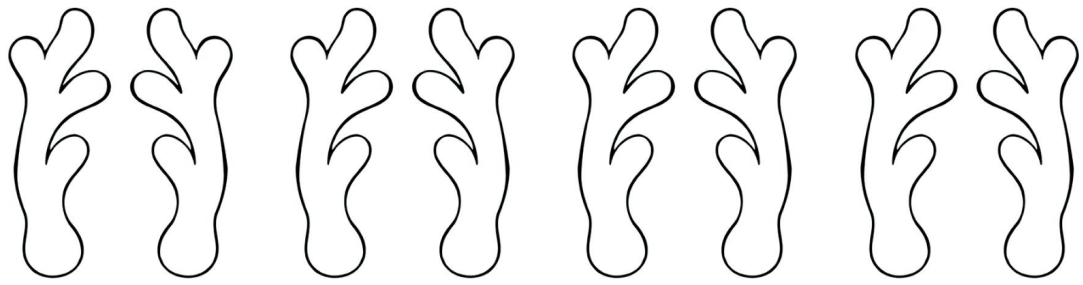
1. Verwarm de oven op 175 °C
2. Mix de boter, suiker en vanillesuiker romig.
4 min / snelheid 4
3. Voeg de eieren één voor één toe en blijf mixen tot deze goed zijn opgenomen.
1 min / snelheid 4
4. Voeg het zout, de bloem en het bakpoeder beetje bij beetje toe, mix tot een luchtig beslag.
1 min / snelheid 4
5. Bak de cakes 20 minuten in een oven op 175°C. Laat afkoelen op een rooster.
6. Maak een ganache (recept zie hier onder!).
7. Laat de ganache een beetje afkoelen en bestrijk de cakes met de ganache.
8. Laat zeer goed afkoelen
9. Maak 2 inkepingen voor de oortjes en steek ze op de vorm
10. Zet ook 2 oogjes en het neusje op de juiste plaats.

TIPS

Chocolade oortjes maak je zelf! Smelt chocolade op 50 °C in de thermomix. Breng over in een decopen van Lékué of een ander soort spuitzakje. Teken op het sjabloon de oortjes in de gesmolten chocolade. Laat zeer goed afkoelen en uitharden.

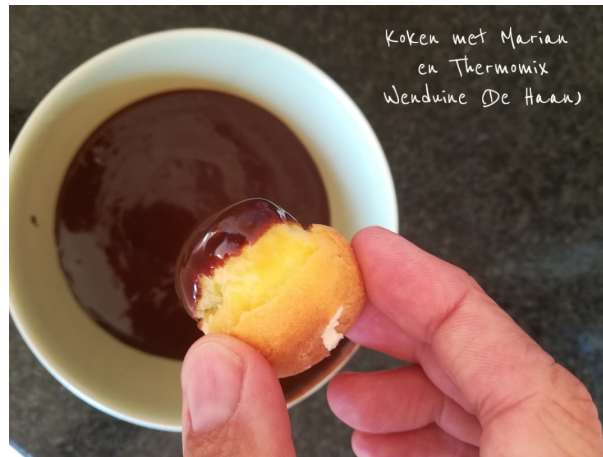
Het neusje maak je met rode suikerpasta. Kneed een stukje rode suikerpasta, rol dun uit en snij een rondje uit. De oogjes koop je kant en klaar.

Sjabloon oortjes!



Succes!

CHOCOLADE GLAZUUR OF GANACHE



Ingrediënten chocolade glazuur of ganache:

- 100 g donkere chocolade (in stukken gesneden)
- 70 g slagroom, min 30 % vet
- 1 klontje boter (10 g) (zorgt voor een mooie glans van je glazuur)

Werkwijze:

1. Doe chocolade in de mengbeker en rasp
10 sec / snelheid 8
2. Voeg de slagroom en het klontje boter toe en smelt
2 min / 50 °C / snelheid 3





Koken met Marian en Thermomix