

Chocolade taart

uit de Topdoks uitzending met Jarno



Ingrediënten

- 300 gram pure chocolade (minimaal 70%)
- 170 gram boter
- 250 gram lichtbruine basterdsuiker
- 7 eieren (middelgroot)
- 100 gram amandelmeel
- 40 gram cacaopoeder
- Paar druppels vanille-essence óf een uitgeschraapt stokje vanille

Aan de slag

1. Maak het aanrecht en de materialen die je nodig hebt, goed schoon.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden
3. Smelt de chocolade in stukjes samen met de boter au bain-marie. (Au bain-marie is dat je de ingrediënten in een kom doet, deze kom zet je in een pan met een klein laagje water. Je verhit de pan met het water, dan smelt de chocola en boter.) Zorg dat het niet te heet wordt.
4. Gebruik je een vanillestokje, dan smelt je het schraapsel mee.
5. Mix ondertussen in een schone kom de 7 eieren met de suiker mooi schuimig.
6. Schep de chocolademassa voorzichtig door de schuimige eieren. Niet roeren, want dan gaat de lucht eruit, rustig omscheppen dus.
7. Als je geen vanillestokje hebt gebruikt, voeg je nu een paar druppels vanille essence toe.
8. Schep nu ook voorzichtig het amandelmeel en de cacaopoeder erdoor, tot alles mooi is gemengd.
9. Doe alles, op een ingevet bakpapier, in een springvorm van 24 of 26 cm.
10. Bak de taart in een voorverwarmde oven, zo'n 40 tot 50 minuten.
De taart moet stevig zijn. Zakt de taart gelijk in? Zet de taart dan nog even in de oven.
Maar de taart mag van binnen best lekker zacht en plakkerig zijn.

Afwerking

Je kunt de taart natuurlijk nog versieren met een extra mooie of lekkere toplaag, bijvoorbeeld:

- chocolade smelten met wat boter erdoor, dan krijg je een extra chocoladelaaag op je taart.
- slagroom spuiten, met daarop aardbeien of stukjes banaan
- net zoals Jarno en Rachel er allerlei lekkers op doen. Of misschien heb je zelf andere ideeën.

Geniet er in ieder geval van!