



EXTRA LEKKERE CHOCOLADE~ TAART

Hoeveelheden voor een springvorm van 20 cm diameter

INGREDIËNTEN DEEG:

- 50g bloem
- 150g suiker
- 150g boter
- 50g cacaopoeder
- 4 eieren
- 2 TL bakpoeder
- ½ TL zout
- 250g pure chocolade

INGREDIËNTEN VULLING:

- 1 aardbeienconfituur
- Mallows

VOOR HET CHOCOLADE- GLAZUUR:

- 200g room
- 200g pure chocolade

VOOR DE TOPPING:

- Verse aardbeien

BEREIDING:

- Verwarm de oven voor op 190°C (hetelucht).
- Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in..
- Klop de eieren en de suiker tot een lichte, romige massa die minstens verdubbeld is in volume (dit lukt het best met een keukenrobot).

- Smelt de boter en chocolade samen op een laag vuur. Blijf roeren zodat de chocolade niet aanbrandt. De chocolade mag smelten, maar niet koken.
- Meng bloem, zout, bakpoeder en cacao en voeg dit voorzichtig toe aan het eimengsel.
- Voeg daarna de gesmolten chocolade toe. **Let op:** is de chocolade te heet, dan kunnen de eieren schiften.
- Bak de cake in de oven. Verlaag na 30 minuten de temperatuur naar 175°C en bak nog ca. 15 minuten verder.
- Controleer na 45 minuten met een houten prikker. Is die droog, dan is de cake klaar.
- Laat de cake volledig afkoelen en snijd hem horizontaal in twee lagen.
- Bestrijk beide snijvlakken met aardbeienconfituur.
- Verdeel de in stukjes gesneden mallows over de onderste laag en plaats de bovenste laag erop met de confituurkant naar beneden.
- Breng de room kort aan de kook en haal van het vuur. Voeg de fijngehakte chocolade toe en laat 5 minuten staan, roer daarna glad.
- Dip eventueel enkele aardbeien in het chocolademengsel en laat afkoelen.
- Giet het licht afgekoelde glazuur over de cake en strijk uit van het midden naar de randen.
- Werk af met verse aardbeien en gehalveerde mallows.
- Klaar om te genieten!