

CHOCOLADE TAART

Met rocher glazuur



Ingrediënten cake

- 200 g donkere (fondant) chocolade (callebaut callets)
- 100 g boter
- 4 eieren (M)
- snuifje zout
- 120 g bloedsuiker (poedersuiker)
- 45 g melk
- 100 g bloem
- ½ zakje bakpoeder (8 g)
- Bakvorm 20 cm diameter

Ingrediënten glazuur

- 175 g melkchocolade (callebaut callets)
- 40 g arachide olie (of andere neutrale olie)
- 35 g hazelnoten

Werkwijze cake

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Indien je maar 1 mengbeker hebt klop je eerst het eiwit op.
Als je 2 mengbekers hebt kan je hiermee wachten nadat je het deeg hebt gemaakt. (Na punt 6)
* Splits de eieren. Zet de vinder op de messen Doe het eiwit met een klein snuifje zout in de beker en klop heel stijf. Breng dan het eiwit over in een kom en zet in de koelkast.
4 min / snelheid 3,5
3. Reinig je beker. Doe de chocolade in de beker, zet de maatbeker op het deksel en hak fijn. Spatel eventueel naar beneden.
7 sec / snelheid 7
4. Voeg de boter toe en smelt. Breng over in een kommetje.
3 min / 50°C / snelheid 2

5. Was de mengbeker uit of neem een 2^e beker.
Splits de eieren en doe de eigelen met de suiker in de beker en meng.
30 sec / snelheid 2
6. Voeg de melk toe en meng.
10 sec / snelheid 4
7. Voeg de bloem met het bakpoeder toe en meng.
20 sec / snelheid 4
8. Voeg het chocolade/botermengsel toe en meng.
30 sec / snelheid 4
9. * Breng het deeg over in een kom. Voeg een deel van het opgeklopte eiwit toe en spatel dit er voorzichtig onder. Doe dan de rest van het opgeklopte eiwit erbij en spatel ook voorzichtig onder het deeg. Giet het deeg in een ingevette en bebloemde vorm. Bak gedurende 30-35 minuten af. Ontvorm en laat op rooster afkoelen.

Werkwijze glazuur rocher

1. Doe de noten in de beker en hak.
4 sec / snelheid 6
2. Voeg de chocolade toe en hak.
8 sec / snelheid 8
3. Smelt de chocolade. Spatel eventueel het mengsel een keer door.
5 min / 50°C / snelheid 2
4. Voeg de olie toe en meng.
20 sec / snelheid 3
5. Voeg de gehakte nootjes toe en meng. Spatel het mengsel even door.
10 sec / snelheid 2
6. Plaats de cake op een rooster en overgiet met het glazuur. Laat de taart opstijven in de koelkast.

TIPS:

- Ik werk steeds met de callets van callebaut. Maar je kan ook andere chocolade gebruiken. Hou je niet van een sterke chocoladesmaak (fondant) dan kan je donkere chocolade vervangen door lichte (melkchocolade).
- De hazelnoten kan je ook vervangen door bijvoorbeeld amandelnoten.
- Versier de taart eventueel met leuke taart-toppers, kaarsjes...!

