



Desserten

Leo-taart

Voor 6 personen.

Ingrediënten

400 gram chocolademousse (kant-en-klare)
200 gram boter (op kamertemperatuur)
200 gram bloem (zelfrijzende)
180 gram donkere chocolade
200 gram chocolade eitjes
100 milliliters melk (volle)
175 gram fijne suiker
10 Leo-koeken
3 eieren
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter.

Smelt de chocolade met de melk au bain marie. Laat 5 minuten afkoelen. Klop intussen de boter, suiker en zout met een mixer tot een luchtige, witte massa. Klop er één voor één de eieren door.

Spatel het chocolademengsel door het beslag. Zeef de bloem boven het beslag en spatel het er voorzichtig door. Schep het beslag in de springvorm en bak de taart in het midden van de oven in 45 minuten gaar. Laat de taart op een rooster volledig afkoelen.

Verwijder de vorm en snij de taart horizontaal doormidden. Bestrijk 1 helft met de helft van de chocolademousse. Leg er de andere helft op en bestrijk de bovenkant en zijkant van de taart met de rest van de chocolademousse. Breek de Leo-koeken doormidden en zet ze rechtop rondom de taart. Strik een mooi lint om de taart. Verdeel de chocolade eitjes op de bovenkant van de taart.

Keukenbenodigdheden

Oven
Springvorm
Mixer
Zeef

