



Desserten

Pure chocolade-schuimtaart met frambozen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram pure chocolade
1 theelepel cacaopoeder
180 gram zandkoekjes
170 milliliters slagroom
180 gram frambozen
100 milliliters eiwitten
140 gram suiker
30 gram boter

Bereidingswijze

Smelt de boter in de microgolfoven. Doe de koekjes, cacaopoeder en de gesmolten boter in een blender en mix tot kruimels. Schep alles in een springvorm met diameter 20 cm en druk goed aan, ook tegen de randen. Zet 15 minuten in de koelkast.

Smelt de chocolade met de slagroom op een laag vuur. Roer goed door. Verdeel de frambozen over de taartbodem en giet er de chocoladesaus over. Zet 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200°C. Klop de eiwitten met de suiker stijf. Schep het schuim op de taart en maak er met de bolle kant van een lepel pieken in. Zet 15 minuten in de oven tot de pieken goudbruin kleuren. Laat daarna goed afkoelen.

Keukenbenodigdheden

Oven
Springvorm

