



Desserten

Fluwelige chocolademoussetaart met sinaasappeltoetsen

Voor 6 personen.

Ingrediënten

1 pak kruimeldeeg
1 sinaasappel (in flinterdunne reepjes gesneden schil)
350 gram chocolademousse (kant-en-klare)
50 gram chocoladeschilfers
75 gram poedersuiker
2 deciliters volle room
1 eetlepel Cointreau
1 deciliter water
100 gram suiker

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Breng het water met de suiker aan de kook en voeg de sinaasappelschil toe. Laat 1 minuut koken en laat van het vuur volledig afkoelen in de siroop.

Bekleed een beboterde taartvorm met het kruimeldeeg. Leg hier een vel bakpapier bovenop en schep een potje bakparels over de bodem (vervang de bakparels eventueel door gedroogde bonen of kikkererwten). Zet 15 minuten in een voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier en de bakparels en zet opnieuw ± 20 minuten in de oven, tot het deeg mooi goudbruin en gaar is. Laat volledig afkoelen.

Haal het deeg uit de vorm en zet op een mooie schaal of étagère. Vul de bodem op met de chocolademousse.

Klop de room stijf met de bloedsuiker en de Cointreau. Schep de sinaasappelschillen uit de siroop en meng deze met de room.

Verdeel de room over de chocolademousse. Werk af met chocoladeschilfers en eventueel wat extra sinaasappelschillen.

Tip:

Bewaar je siroop nog enkele weken in de koelkast.

Keukenbenodigdheden

Oven

Taartvorm

