



Desserten

Chocoladetaart

Voor 8 personen.

Ingrediënten

250 gram suiker
5 eetlepels boter
500 gram bloem
500 gram cacaopoeder
2 1/2 deciliter kokend water
2 1/2 deciliter arachideolie
125 gram pure chocolade
100 gram poedersuiker
4 eierdooiers

Bereidingswijze

Klop de eieren met de suiker goed op. Roer er 1 eetlepel boter onder. Voeg er dan eerst de bloem en dan het cacaopoeder aan toe. Glad roeren met de olie en voeg ten slotte het hete water toe.

Giet het deeg in een ronde bakvorm van circa 26 cm diameter en bak de taart 30 minuten in een op 200° voorverwarmde oven. Breek intussen de chocolade in stukjes en hak ze fijn.

Laat de chocolade au bain-marie smelten. Zeef de poedersuiker en roer hem beetje bij beetje door de gesmolten chocolade. Roer in een kom de resterende boter (op kamertemperatuur) zacht.

Meng hem beetje bij beetje onder het chocolademengsel. Roer er ten slotte 3-4 eetlepels koud water door. Giet dit glazuur als hij nog lauw is over de taart.

Keukenbenodigdheden

Bakvorm
Oven

