Rozenhof

Recepten

-CHOCOLADE-TAART

Pers: 6-8

Tijd: 60 minuten

Ingredienten (springvorm +- 20cm)

250 gr bittere chocolade
liefst 70 % cacao
250 gr roomboter
of
125 gr boter en 125 margarine

250 gram suiker
4 eidooiers
4 eiwitten
De oven voorverwarmen op 180 °

Taart

Bij dit gerecht ook weer een paar tips. Wij gebruiken het liefst chocola met 85% cacao, en ook het liefste een stuk van het 'betere' merk. Soms lukt het goed met huismerken, maar bijv. Lindt, Cote d'Or en ook wel Verkade is altijd goed. Wij doen er (soms) ook wat bakpoeder (een zakje, Dr. Oetker) bij om zeker te zijn dat het wel wat rijst. De kunst is om dit zonder bakpoeder voor elkaar te krijgen natuurlijk. Als je behoedzaam te werk gaat, en je neemt voldoende de tijd om vooral de boter, suiker en eierdooiers tot een luchtig, opgeklopt geheel te krijgen, en de rest voorzichtig en niet te heet erdoor spatelt, krijg je zonder meer een heel goed resultaat.
De aanbevolen oventijd en temperatuur is proefondervindelijk vast te stellen, en kan van oven tot oven variëren. Lukt het (redelijk) de eerste keer, en smaakt het, dan heb je in ieder geval een reden om het snel vaker te doen bij lagere temperatuur en kortere kooktijd. Heerlijk om dit gerecht te perfectioneren, zeker als je gek op chocola bent! En als je over je lijn inzit, kan je jezelf altijd voorhouden:

"'t valt wel mee, er zit geen bloem in, best wel een beetje Light dus..."

Bereiding

1. Laat de chocolade met de boter smelten au bain marie en daarna weer afkoelen.
2. Klop de suiker met de eidooiers tot ze dik en schuimig zijn.
3. Spatel dit door de chocolademassa.
4. Klop de eiwitten stijf.
5. Spatel ook dit door de chocolademassa.
6. Giet het geheel in een springvorm en laat ongeveer 40 minuten bakken in een oven van 180 °. Bekijk de taart af en toe om te zorgen dat je 'm er op tijd uit haalt. Vervolgens kan je de taart uit de vorm halen en bestrooien met poedersuiker. Snij er kleine punten van, want het is een machtige snoeperij.