

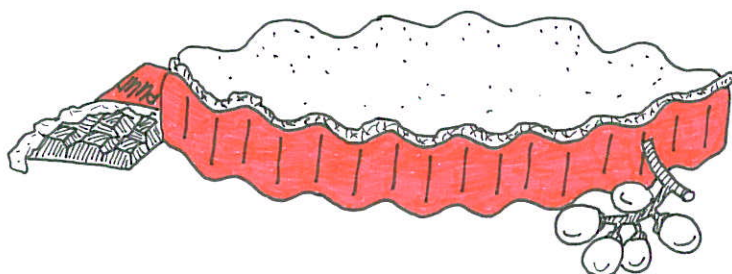
# Druiventaart met chocola & hazelnootschuim (10 punten)

Bereiden: 25 minuten  
 In de oven: 15+20 minuten  
 (Wachttijd: 15 minuten)

## Nodig:

200 g bloem, gezeefd } deeg  
 1 el witte basterdsuiker }  
 150 g boter, in stukjes }  
 1 eigeel }  
 snufje zout }

2 eiwit } vulling  
 150 g blanke hazelnoten }  
 100 g witte basterdsuiker }  
 1 klein bekertje crème fraîche }  
 500 g pitloze witte druiven }  
 50 g extra pure chocola }



## Doen:

Oven voorverwarmen op 200 °C.

Deeg: meng de bloem, suiker, zout en boter in de keukenmachine of met de mixer tot een korrelig deeg. Splits de 2 eieren. Voeg 1 dooier toe aan het deeg (bewaar de eiwitten, de andere dooier wordt niet gebruikt). Voeg 2 el koud water toe en kneed snel met de hand tot een soepel deeg. Vet een taartvorm (Ø28cm) dik in met boter en bepoeder met bloem. Druk het deeg erin uit en laat een kwartiertje opstijven in de koelkast.

Met bloem komt je taart makkelijker uit de vorm



Was intussen de druiven en droog ze in een (schone) theedoek. Snij ± een kwart van de druiven doormidden. Rasp de chocola zo grof mogelijk en meng door de druiven.

Maal de hazelnoten fijn in de keukenmachine (kan eventueel ook met een staafmixer in een smalle hoge mengbeker, ga wel door tot je echt gruis hebt). Meng met de crème fraîche en de suiker.

Pas op! ze vliegen in het rond!



Terug naar het deeg. Om te voorkomen dat je bodem zompig wordt van de natte vulling, is het het lekkerst om 'm eerst een kwartiertje blind te bakken. Klop terwijl de bodem in de oven staat de 2 eiwitten stijf met wat zout.



Schep voorzichtig door het hazelnootmengsel. Haal de taartvorm uit de oven, verwijder bakpapier en bakvulling. Verdeel de druiven over de bodem. Schep de hazelnootroom erover heen. Bak in ± 20 minuten tot de bovenkant goudbruin is.

blind bakken ?!

deeg in vorm

bakpapier erover

droge bonen o.i.d. erin

kwartiertje in de oven

(afgekoelde) bonen bewaren voor de volgende keer