

Chocoladetaart met frambozen (8 punten)

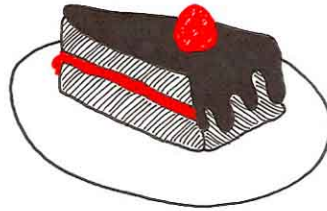
Bereiden: 25 minuten

In de oven: 30 minuten

Wachttijd (afkoelen): 30 minuten of langer

Nodig:

- 5 eieren
- 100 g zachte boter
- 100 g suiker
- 100 g extra pure chocola
- 100 g bloem
- 1 flinke tl bakpoeder
- zout
- 150 g frambozenjam
- 1 zakje choco glazuur (Boukje)
- handje frambozen of rozefrode snoepjes



Doen:

Oven voorverwarmen op 180°C

Beboter een Springvorm (Ø22cm) en bestrooi met wat bloem.

Splits de eieren en doe eigelen en eiwitten in 2 aparte kommen.

Er mag geen spoorje eigeel bij het eiwit komen, anders kun je het niet meer stijfkloppen!

Laat de chocola smelten (2 minuten in de magnetron, halverwege roeren, of in een schaalje boven een pan kokend water, au-bain-marie) Klop de eigelen met de mixer samen met de zachte boter en suiker tot een mooie luchtige massa. Roer de chocola erdoor.

Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en schep dan voorzichtig door het chocolademengsel. Zeef nu bloem + bakpoeder + zout boven de kom en schep alles luchtig door elkaar tot een mooi homogeen mengsel.

Bak de taart in de oven in ± 30 minuten gaar.

Laat de taart afkoelen (bijv. buiten - wel even losjes afdekken) of maak de taart alvast een dag van tevoren (en bewaar in plasticfolie)

Snij de taart doormidden en klap hem open.

Roer de frambozenjam los en verdeel over de onderste taart helft.

Leg de bovenste helft er weer op en vul eventuele 'kraters' in de korst op met wat jam.

Smelt het choco deglazuur volgens de verpakking. Giet de vloeibare chocola van bovenaf op de taart.

Laat langs de zijkanen druipen voor een nonchalant effect, of smeer juist mooi epaal uit over de zijkanen met een pannenkoekmes. Snel werken, want het glazuur droogt snel op! Garneer de bovenkant met wat frambozen of snoepjes als het glazuur nog vochtig is.

rooster + alu-folie =
 1) eraf gelopen glazuur hergebruiken
 2) snelle schoonmaak



TIP!

Zelf choco/deglazuur ("ganache") maken?

100 g extra pure chocola + 1 dl slagroom smelten in een pannetje tot een vloeibare saus