

Chocolade-amandeltaart (12 kleine puntjes)

Bereiden: 25 minuten

In de oven: 30 minuten (+ afkoelen)

Nodig:

- 200 g extra pure chocola
- 250 g (geschaafde) blanke amandelen
- 200 g suiker
- 200 g boter
- 6 eieren
- 3 el Amaretto
- snufje zout

Toplaag:

- 150 g extra pure chocola
- 7 el slagroom
- 3 el Amaretto



Doen:

Oven voorverwarmen op 180°C
 Beboter een springvorm (Ø24 cm) en bepoeder met wat bloem.
 Rooster de amandelen goudbruin in een droge koekenpan. Maal in de keukenmachine tot fijne kruimels, maar geen poeder.

TIP!

chocola niet te heet laten worden...

... dan wordt 'ie korrelig



Laat de stukjes chocola met de boter smelten in de magnetron of au-bain-marie.
 Splits de eieren boven 2 aparte kommen.

Klop de eiwitten stijf met een snufje zout.
 Klop de eiegelen met de suiker en de Amaretto dik en schuimig. Roer de chocola en de amandelen door het eigeel-mengsel. Spatel voorzichtig de eiwitten erdoor.

Giet in de vorm en bak 30 minuten in de oven tot de binnenkant nog enigszins zacht is (check met een steekprikker). Laat de taart afkoelen.

Toplaag:

Laat de stukjes chocola met de slagroom smelten in de magnetron of au-bain-marie. Roer de Amaretto erdoor.
 Haal de afgekoelde taart uit de vorm en verdeel het chocoladeglazuur over de boven- en zijkant.
 Laat 2 uur opstijven in de koelkast.
 Machtig lekker, dus serveer in kleine puntjes!

nog sneller? TIP!



glazuur van dr. Oetker

In een plastic zak en rollen/slaan met deegroller

geschaafde amandelen = het makkelijkst



TIP!

Au-bain-marie?
 zie het filmpje
 op www.kokenmetkarin.tv