

## Chocoladetaart

Ingredienten: ei boter chocolade bloemsuiker cacaopoeder

### Benodigheden voor 6à8 personen

- ° 5 eieren
- ° 140 g pure chocolade
- ° 140 g echte boter
- ° 140 g bloemsuiker
- ° cacaopoeder

### Bereiding

- ° scheid het wit en het geel van het ei in 2 aparte kommen
- ° doe de helft van de bloemsuiker bij het eigeel en klop dit goed op tot het schuimig is (wit kloppen)
- ° zet een kookpotje op een laag vuur en smelt al roerend de boter samen met de chocolade
- ° mix ondertussen het eiwit tot het stijf is terwijl je beetje bij beetje de bloemsuiker toevoegt
- ° giet de gesmolten chocolade met boter bij het opgeklopt eigeel en roer door met een garde
- ° doe het opgeklopt eiwit erbij en roer alles door met een garde
- ° leg bakpapier op de bodem van de taartvorm
- ° smeer de randen van de vorm in met boter
- ° giet 3/4e van het mengsel in de taartvorm
- ° laat de rest van het mengsel afkoelen en opstijven
- ° zet de taart 20 à 25 min in een voorverwarmde oven van 180°C
- ° laat de taart volledig afkoelen en draai ze dan om op een rooster
- ° smeer het afgekoeld chocoladeschuim over de taart
- ° versier met cacaopoeder

### Tips

1. Klop het eigeel wit
2. Gebruik geen bloem
3. Gebruik meer chocolade
4. Smelt de chocolade met boter