

CHOCOLAETAART

SEPT 2023

Benodigdheden : voor **8** personen

3	st	Eieren
150	gr	Pure chocolade
150	gr	Boter
100	gr	Suiker
50	gr	Bloem
50	gr	Maïzena
0,5	zakje	Droog gistpoeder (ong.6 gram)

Bereidingstijd: 25 minuten + 30 minuten in de oven + afkoelen

Werkwijze :

Zorg eerst voor een ronde bakvorm van ong 22 cm doormeter en beboter hem.

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Scheid 3 eieren de dooiers van de eiwitten.

Klop de eiwitten stijf met een snuifje zout.

Smelt 150 gr pure chocolade met 150 gr boter. Alleen smelten NIET koken.

Neem dan van het vuur

En meng er 100 gram suiker, 50 gr bloem, 50 gram maïzena en 6 gram droge gist door.

Spatel de eiwitten onder het beslag en giet het in de ingevette vorm van ong 22 cm doormeter.

Bak gedurende 20 à 30 minuten in de hete oven.

Controleer met een satéprikker of de taart gaar is. Steek de prikker in de taart.

Komt hij er droog uit is de taart klaar.

Afwerken kan met wat opgeslagen room, of met een paar halve walnoten of pecanoten.

Smakelijk eten

=====