

Chocoladecake

Ingrédients

- 75g pure chocolade met 70% cacao
- 75g volle room
- 55g boter
- 45g ongezoet cacaopoeder
- 3 eieren
- 85g kristalsuiker (1)
- 25g bloem
- 35g kristalsuiker (2)

Préparation

1. Een stukje chocoladetaart doet altijd plezier, nietwaar?
2. Vooral wanneer het zowel zacht als smeltend is, met een licht krokante korst!
3. Ingrediënten: Ik heb de Guanaja-chocolade & het cacaopoeder van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate-link).
4. Begin met het maken van een ganache: verwarm de room en schenk deze over de gedeeltelijk gesmolten chocolade.
5. Emulgeren met een spatel of staafmixer tot een gladde en glanzende ganache.
6. Voeg de in kleine stukjes gesneden boter toe, meng goed en voeg dan de cacao toe.
7. Scheid de eiwitten van de eierdooiers.
8. Klop de eierdooiers samen met de suiker (1) tot ze wit zijn.
9. Voeg het chocolade mengsel toe aan de eierdooiers en voeg vervolgens de bloem toe.
10. Klop de eiwitten stijf met de suiker (2).
11. Voeg ze voorzichtig toe aan het vorige mengsel.
12. Giet het beslag in een met bakpapier beklede vorm of goed ingevette en bebloemde vorm.
13. Bak in de voorverwarmde oven op 150°C gedurende 30 minuten en bak vervolgens nog 45 tot 50 minuten op 120°C (dek de taart indien nodig af met een vel aluminiumfolie voor het einde van de baktijd).
14. Laat afkoelen, en serveer de taart vervolgens met een lepel slagroom, wat vanillesaus of een bolletje ijs, en geniet ervan!