

Droomtaart (krokante chocoladetaart)

Ingrédients

- 250g bloem
- 55g cacaopoeder
- 4g bakpoeder
- 4g baksoda
- 1 flinke snuf zout
- 200g kristalsuiker
- 110g muscovadosuiker of basterdsuiker
- 2 eieren
- 120g neutrale olie of hazelnootolie
- 180g dikke room
- 1 theelepel vanille-extract
- 240g vloeibare koffie
- 225g melkchocolade
- 25g neutrale honing
- 150g volle room
- 100g melkchocolade
- 120g hazelnootpasta
- 100g verkruidelde crêpes dentelles

Préparation

1. Ik heb deze taart de afgelopen weken meerdere keren op sociale media voorbij zien komen, en hij leek me zo verleidelijk dat ik niet kon weerstaan en hem wilde uitproberen!
2. Het is uiteindelijk een nog meer chocoladeachtige versie van mijn krokante chocoladetaart die ik een paar maanden geleden maakte: een goed chocoladeachtige taart (ik heb het recept van een Amerikaanse blog), een romige ganache en een krokante laag met een heerlijke hazelnootsmaak, kortom, de definitie van geluk
Ingrediënten :Ik heb de ahornsiroop en de pecannoten van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
3. Ik heb vanille-extract van Norohy, de chocolade Jivara en de cacaopoeder van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
4. Bereidingstijd : 40 minuten + 30 minuten bakken + afkoelen
Voor een taart van 20 tot 22 cm in diameter : De chocoladetaart : bloem cacaopoeder bakpoeder baksoda 1 flinke snuf zout kristalsuiker muscovadosuiker of basterdsuiker 2 eieren neutrale olie of hazelnootolie dikke room 1 theelepel vanille-extract vloeibare koffie Zet de koffie en houd deze warm tijdens het bereiden van de taart.
5. Zeef de bloem, de cacao, het bakpoeder en de baksoda.
6. Voeg het zout en de suikers toe.
7. Voeg vervolgens de eieren, de olie en de vanille toe.
8. Eindig met het toevoegen van de koffie.
9. Giet het beslag in je ingevette en met bloem bestoven taartvorm.
10. Bak in de voorverwarmde oven op 175°C gedurende ongeveer 30 minuten.
11. Laat het daarna afkoelen.
12. De ganache : melkchocolade neutrale honing volle room Verwarm de room met de honing.
13. Smelt de chocolade langzaam au bain-marie of in de magnetron.
14. Giet de warme room beetje bij beetje op de chocolade terwijl je goed mengt om een gladde en glanzende ganache te krijgen.

15. Laat het iets kristalliseren en smeer het dan over de afgekoelde taart.
16. De krokante laag : melkchocolade hazelnootpasta verkruimelde crêpes dentelles Smelt de chocolade met de hazelnootpasta.
17. Voeg vervolgens de verkruimelde crêpes dentelles toe.
18. Smeer de krokante laag over de ganache en laat het kristalliseren voordat je ervan geniet!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com