

Ingrediënten voor 8 personen

taart: 100g pure chocolade -
275g lichtbruine basterdsuiker -
225g zachte boter - 1,25dl
vloeibare honing - 2 eieren - 200g
bloem - 1EL cacao - 2,5dl kokend
water glazuur: 0,6dl water -
1,25dl vloeibare honing - 175g
pure chocolade - 75g
poedersuiker versiering:
marsepein - gele kleurstof voor
voedsel

Tijd: > 1 uur
Keuken: Amerikaans
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Nigella's Honing-Chocoladetaart

Een zeer lekkere taart afkomstig van het boek Feest van Nigella Lawson. Extra mooi met de bijtjes als versiering!

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180graden, vet een springvorm van +- 23 cm in met boter, bekleed de bodem met bakpapier.

Bereidingswijze

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat je begint. Nigella is heel streng wat dat betreft!! Laat ondertussen de chocolade au bain marie smelten en vervolgens iets afkoelen. Klop de suiker en boter tot een luchtig, romig mengsel en roer er de honing door. Klop er een ei door samen met een lepel van de bloem. Als het mengsel weer mooi egaal is dan voeg je het andere ei toe, samen met nog een el bloem. Spatel er de gesmolten chocolade door en vervolgens de rest van de bloem. Nadien de soda. Strooi er de cacao (gezeefd) door. Klop er tenslotte het kokende water door. Meng alles tot een glad beslag en giet het in de vorm. Bak de taart een uur maar controleer al na drie kwartier. Wordt de taart te donker, dan kan je de bovenkant afdekken met aluminumfolie. Laat de taart in de vorm afkoelen op een rooster. Breng voor het glazuur het water en de honing aan de kook in een niet al te kleine pan. Draai het vuur uit en voeg de gehakte chocolade toe. Schud het pannetje in een cirkelvormige beweging zodat de chocolade smelt. Laat het een paar minuten staan en klop het dan door elkaar. Strooi er de poedersuiker door een zeef bij en klop weer tot de glazuur glad is. Ontvorm de taart en plaats hem op een kader van bakpapier op een schotel. Glaceer de taart minstens een uur voor het opdienen (omdat het heel traag hard wordt) Giet de glazuur op de taart en verwijder het bakpapier pas als de glazuur hard is. Kleur de marsepein en maak daarna de lijfjes van de bijen. zet er streepjes op met een saté prikker en wat overgebleven glazuur. Snij een amandel in twee en steek elke helft aan een zijkant van de bij-in-wording.

