

Ingrediënten voor 12 personen

Ingredienten taart: cacao, om te bestrooien 1 sinaasappel 100 g suiker 200 g extra pure chocolade, in kleine stukjes 100 g melkchocolade 8 eieren, losgeklopt 150 g zachte boter, in kleine blokjes
Ingredienten Topping. 300 gr witte chocolade 250 ml ongeklepte slagroom

Tijd: 30-60 min.

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Super chocolade taart met witte chocolade topping

Een heerlijke machtige chocolade taart met een frisse bite en overheerlijke topping.

Hulpmiddelen

Springvorm 22cm, beslagkom, mixer.

Bereidingswijze

Bereiding taart: Breek de chocolade in stukken en verwarm die 1-2 minuten in de magnetron op vol vermogen. Is de chocolade nog niet helemaal gesmolten? Even roeren en laten staan, dan smelt de chocolade vanzelf. Roer de boter erdoor en laat het geheel opnieuw smelten. Roer alles nog eens goed door. Was de sinaasappel en rasp de schil boven het gesmolten chocoladebotermengsel. Roer er de 8 eieren en vervolgens de suiker door. Doe het geheel over in de ingevette springvorm (22cm) en bak de taart in 25 minuten gaar als de taart nog wat vloeibaar eruit ziet bak hem dan nog 5 min extra. (hij moet wat klef aanvoelen, maar hij moet wel stevig zijn). Schakel de oven uit, maar laat de taart er nog minimaal 10 minuten in staan. Laat de taart daarna buiten de oven verder afkoelen. Bereiding topping: Smelt de chocolade in de magnetron voor 1-2 minuten op middel tot hoog vermogen. (het moet gelijkmatig smelten). Breng in een pannetje ondertussen de slagroom rustig tegen de kook aan. (niet laten koken). Voeg de warme slagroom in gedeeltes aan de chocolade toe. Zorg dat dit rustig en in stapjes gebeurt. De chocolade moet alle slagroom hebben opgenomen voordat je verder gaat. Zo krijg je een mooie emulsie.

Serveertips

Ik heb de topping laten afkoelen in de koelkast voor 2 uur en daarna voor 3 uur in de vriezer. ik heb de topping na de 3 uur vriezer ongeveer 6 uur in de koelkast gezet voordat ik hem op de afgekoelde chocoladetaart heb gegoten. Als je dan de taart en al even laat opstijven heb je het beste resultaat.