



Ingrediënten voor 12 personen

20 bitterkoekjes 105 gram hele
amandelen 1/4 theelepel kaneel
115 gram zachte boter 125 gram
suiker Snufje zout 4 eieren 225
gram pure chocolade van goede
kwaliteit, gesmolten 1,5 theelepel
vanille-extract Cacaopoeder, om
te bestrooien Ik gebruikte
poedersuiker Verder nog nodig:
Springvorm van +/- 21 cm
doorsnede Bakpapier Boter, voor
het invetten Dragee-paaseitjes ter
garnering (Kleine)
chocolade-paashaas, ter
garnering

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Lieve, glutenvrije Paastaart op basis van Bitterkoekjes

Deze paastaart steelt de show tijdens paasbrunch met kinderen en kleinkinderen ! En het mooiste, deze chocoladetaart is ontzettend makkelijk (en snel) te maken. Het is een chocoladetaart zonder bloem. In plaats daarvan is een mengsel van fijngemalen bitterkoekjes en amandelen gebruikt. Ontzettend lekker. Zo is deze taart ook nog eens glutenvrij. Kijk dan wel even op de verpakking van de gekochte bitterkoekjes of dat klopt. De koekjes uit de verpakking die ik gebruikte van onze Groot Grutter Albert Heijn waren glutenvrij. Op een gewone (zon) dag zonder Paasversiering is deze taart ook een succes bij de koffie of thee.

Hulpmiddelen

Springvorm, bakpapier, Mixer, pannetje

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet de springvorm licht in met boter. Vet ook een vel bakpapier licht in met boter en bekleed de bakvorm ermee (met de beboterde kant naar boven). Maal de bitterkoekjes en de amandelen samen tot fijne kruimels in een Keukenmachine. Roer de kaneel erdoor. Klop met een mixer de zachte boter, suiker en zout tot een luchtig mengsel. Voeg de eieren één voor één toe terwijl de mixer draait, tot ze volledig zijn opgenomen in het beslag. Doe de vermalen bitterkoekjes en amandelen erbij, samen met het vanille-extract en de gesmolten chocolade. Laat kloppen tot alles goed gemengd is. Giet het beslag voor de paastaart in de bakvorm en bak m in ongeveer 30 minuten gaar in de voorverwarmde oven. Je ziet dat ie gaar is, als de bovenkant mooi droog is geworden (hij mag nog een beetje zacht zijn vanbinnen). Laat de taart helemaal afkoelen en hevel m dan voorzichtig over op een bord of schaal. Bestrooi met het cacaopoeder. Sla een deel van de dragee-eitjes kapot (in een plastic zak met een deegroller) en garneer de paastaart met de paaseitjes en de chocolade-paashaas.

Serveertips

Je kunt je paastaart natuurlijk garneren met wat je zelf leuk vindt. Ik koos voor een (kleine) paashaasjes en gekleurde dragee-paaseitjes. Andere creatieve inspiratie? Ga los! Ik bestrooide de taart met poedersuiker in plaats van cacaopoeder. Om de paashaasjes stevig op de taart te laten staan heb ik in de onderkant een halve cocktail prikker gestoken.

