



December 2022

Chocoladetaart

Chocoladetaart

Ingrediënten:

- 200 ml olie
- 375 gram suiker
- 4 eieren
- 230 gr patent bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 50 gr cacao poeder
- 120 ml volle melk



Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180°C
2. Meng de suiker met de olie, even roeren
3. Voeg dan een voor een de eieren toe en klop goed, ongeveer min 5 min.
4. Meng in een aparte kom de cacao met de bloem en voeg toe aan de eerste bereiding
5. Voeg de melk in 3 keer toe (dus niet alles in 1 keer er bij schenken) en roer dit goed door elkaar
6. Vet de bakvorm in. Tip: bedek de bodem met bakpapier
7. Bak de taart gaar in ongeveer 1 uur (afhankelijk van de oven)

Ganache wit

- 30 gram boter
- 200 gr witte chocolade
- 60 ml slagroom
- een scheutje vanille

Bereidingswijze:

1. Doe de chocolade met de slagroom in een kom en zet deze 1 à 2 minuten in de magnetron tot de chocolade zacht is
2. Roer dit tot een crème
3. Voeg de vanille toe en roer dit door elkaar
4. Voeg de koude boter toe
5. Roer dit snel door elkaar en laat het daarna afkoelen