CHOCOLADE-KARAMELTAART

met noten en rozijnen



Voorbereiding : 25 min - **Rusttijd :** 4 uur - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 12 PERSONEN

- 1 portie zanddeeg - 100 gram suiker - 100 ml slagroom - 30 gram gezouten boter - 100 gram gehakte noten naar keuze - 20 gram rozijnen - 30 gram poedersuiker - CHOCOLADEGANACHE : - 250 gram pure chocolade - 50 gram boter - 100 ml slagroom

---

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Rol het zanddeeg op een met bloem bestrooid werkblad uit met de deegroller. Bekleed een ingevette taartvorm van circa 26 cm doorsnede met het uitgerolde deeg.

2. Bedek de taartbodem met bakpapier en een steunvulling en bak de taartbodem 20 minuten blind* in de oven. Verwijder vervolgens het bakpapier en de steunvulling en laat de taartbodem nog eens 5 minuten bakken. Bereid tijdens het bakken de chocoladeganache.

3. Neem de taartbodem uit de oven en laat afkoelen. Verhit, zonder te roeren, in een steelpan de suiker op een laag pitje tot de suiker karamelliseert. Breng in een andere steelpan de slagroom aan de kook. Neem de karamel van het vuur wanneer deze een fraaie kleur krijgt en meng de gekookte room erdoorheen. Voeg de in stukjes gesneden gezouten boter toe tot deze volledig opgelost is.

4. Giet de karamel op de taartbodem en bestrooi deze vervolgens met de noten en rozijnen. Zet de taart 1 uur koud weg zodat de karamel opstijft.

5. Bedek de taart met de chocoladeganache, strijk deze glad met een spatel en laat de taart op kamertemperatuur 3 uur opstijven. Bestuif de taart vlak voor het serveren met poedersuiker. Het is een

machtige taart, dus serveer in kleine stukjes.

CHOCOLADEGANACHE

1. Doe de in stukjes gebroken chocolade, de boter en de slagroom in de kom en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/60 °C. Spatel de ganache van de wand van de kom. Stel het programma zo nodig nog eens in op 30 seconden/snelheid 3/100 °C om de ganache glad te roeren.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016