

CHOCOLADETAART



Vorbereiding : 30 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 40 min - **Materiaal :** taartvorm Ø 28-30 cm

Ingrediënten : 6-8 personen

- ZANDDEEG - 250 g patentbloem - 100 g kristalsuiker - 125 g boter - 45 ml water - 1 eierdooier -
GANACHE - 300 ml slagroom - 200 g pure chocolade - 2 eieren

ZANDDEEG

1. Doe de bloem, suiker, de in stukjes gesneden boter, de eierdooier en het water in de grote kom met het kneedmes.
2. Schakel de foodprocessor in en laat de machine ca. 1 minuut draaien totdat het deeg een bal vormt. Spatel het deeg zo nodig van de komwand naar beneden.
3. Wikkel het deeg in plasticfolie en druk het plat. Leg het 1 uur in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 180 °C.
5. Vet de bakvorm in met boter. Rol het deeg uit. Leg het in de bakvorm en prikmet een vork gaatjes in de deegbodem.
6. Leg bakpapier op de deegbodem bedekt met een blindbakvulling zoals gedroogdepeulvruchten.
7. Bak de taartbodem 20 minuten in het midden van de oven.

GANACHE

1. Breng in een steelpan onder regelmatig roeren de slagroom aan de kook. Voeg de in stukjes gebroken chocolade toe en roer tot het een gladde massa is.
2. Mix de eieren in de mini-kom. Voeg via de invoerbuis het chocolademengsel toe. Laat de machine nog enkele seconden draaien.
3. Schenk de chocolademassa in de voorgebakken taartbodem.
4. Verlaag de oventemperatuur tot 140 °C, bak de taart 20 minuten in het midden van de oven.
5. Zet de taart minstens 3 uur in de koelkast.

Tip van de chef :

U kunt ook eenpersoonstaartjes maken.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■