

Chocoladetaart



Materiaal:

mixer
potje + toestelletje om het ei te splitsen
splitser
maatbeker
4 springvormen
houten lepel
pannenlikker
mes
weegschaal
potje om bloedsuiker af te wegen
schaaltje om boter af te wegen

Dit heb je nodig:

Recept voor 12 personen:
200 gram malse boter
250 gram bloedsuiker
200 gram chocolade
4 eieren
Grand marnier
2 pakken Madeirakoekjes

Werkwijze:



*Roer de boter romig.
Splits de eieren.
Klop het eiwit stijf.
Doe beetje bij beetje de eierdooiers
en de bloedsuiker bij de boter.
Goed mixen.*

*Smelt de chocolade in de microgolfoven.
Wanneer de chocolade gesmolten is, draai je het vuur uit.
Roer de gesmolten chocolade onder het botermengsel.
Schep het eiwit onder het mengsel.
Bedek de bodem van een springvorm met Madeirakoekjes.*

*Besprenkel de koekjes met grand Marnier.
Breng een laag crème aan boven de koekjes.
Bedek terug met een laag Madeirakoekjes.*



*Besprenkel de koekjes met Grand Marnier.
Breng een laag crème aan boven de koekjes.
Bestrooi de taart met geraspte chocolade.
Laat de taart opstijven in de koelkast.
Deze taart kan je invriezen.*