



Biscuittaart met chocolade en aardbeien

Luchtige biscuit met een vulling van chocolade, marsepein en verse aardbeien. Een feestelijke taart.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	30'	6	Gebak & dessert

Ingrediënten

Voor de biscuit:

5 eieren (gescheiden)

150 gr suiker

125 gr bloem

2 el heet water

Voor de vulling:

100 gr boter
300 gr chocolade
200 gr marsepein
30 gr poedersuiker
250 gr aardbeien, gehalveerd

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een springvorm met bakpapier.
2. Klop de eierdooiers met de suiker en het hete water bleek en luchtig.
3. Klop de eiwitten apart stijf. Spatel eerst de gezeefde bloem, dan de eiwitten voorzichtig door de dooiers.
4. Giet het beslag in de vorm en bak de biscuit 25 à 30 minuten. Laat volledig afkoelen en snijd horizontaal doormidden.
5. Smelt de chocolade met de boter au bain-marie tot een gladde massa.
6. Rol de marsepein met wat poedersuiker dun uit.
7. Besmeer de onderste biscuitlaag met wat chocolade, leg de aardbeien erop en de tweede biscuitlaag erbovenop.
8. Bedek de taart met de marsepein en overgiet of bestrijk met de resterende chocolade. Werk af met enkele aardbeien.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)