



## Klassieke chocoladetaart

*Een diepe, vochtige chocoladetaart met een glanzende ganache. Ideaal voor verjaardagen of een luie zondagnamiddag.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>35'</b>	<b>10</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

200 g pure chocolade (min. 54%)  
200 g boter  
200 g fijne suiker  
4 eieren  
150 g bloem  
1 zakje bakpoeder  
30 g cacaopoeder  
snufje zout  
200 ml room

150 g pure chocolade voor de ganache

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 175°C. Beboter en bebloem een springvorm van 24 cm.
  2. Smelt 200 g chocolade samen met de boter au bain-marie tot een gladde massa. Laat 5 minuten afkoelen.
  3. Klop de eieren met de suiker luchtig in ongeveer 4 minuten.
  4. Roer het chocolademengsel erdoor.
  5. Zeef de bloem, het bakpoeder, de cacao en het zout erboven en spatel voorzichtig onder.
  6. Giet in de vorm en bak 35 minuten. Een prikker mag nog lichtjes vochtig zijn.
  7. Laat volledig afkoelen op een rooster.
  8. Verwarm de room tot net onder het kookpunt, giet over de 150 g gehakte chocolade en roer glad. Laat iets indikken en giet over de taart.
- 

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