



Klassieke chocoladetaart

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	35'	10	Dessert

Ingrediënten

200 g pure chocolade (min. 54%), grof gehakt
200 g ongezouten boter, in blokjes
200 g fijne kristalsuiker
4 eieren (L), op kamertemperatuur
150 g patentbloem
1 zakje bakpoeder (7 g)
30 g ongezoet cacaopoeder
1 snuifje zout
200 ml volle room

150 g pure chocolade (min. 54%), grof gehakt, voor de ganache

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 175°C (boven- en onderwarmte). Beboter een springvorm van 24 cm en bestuif hem met bloem. Tik het overtollige bloem eruit.
- 2.** Smelt de 200 g gehakte chocolade samen met de boter au bain-marie in een hittebestendige kom boven een pan met zachtjes kokend water. Roer af en toe tot een gladde, glanzende massa. Haal van het vuur en laat 5 minuten afkoelen.
- 3.** Klop de eieren met de suiker in een ruime kom met een handmixer gedurende 4 minuten tot een luchtig, bleekgeel mengsel.
- 4.** Schenk het afgekoelde chocolademengsel bij het eimengsel en roer voorzichtig maar grondig door met een spatel.
- 5.** Zeef de bloem, het bakpoeder, het cacaopoeder en het zout boven het beslag. Spatel alles voorzichtig onder tot een egaal beslag, zonder te veel te roeren.
- 6.** Giet het beslag in de voorbereide springvorm en strijk de bovenkant glad. Bak 33 tot 35 minuten in het midden van de oven. Controleer de gaarheid met een prikker: die mag er nog lichtjes vochtig uitkomen, maar zonder rauw beslag.
- 7.** Haal de taart uit de oven en laat haar 10 minuten rusten in de vorm. Verwijder daarna de rand en laat de taart volledig afkoelen op een rooster.
- 8.** Verwarm de volle room in een steelpan op middelhoog vuur tot net onder het kookpunt. Er mogen kleine belletjes aan de rand verschijnen, maar de room mag niet koken. Giet de hete room over de 150 g gehakte chocolade in een hittebestendige kom. Laat 1 minuut staan en roer dan glad vanuit het midden tot een glanzende ganache.
- 9.** Laat de ganache 10 tot 15 minuten op kamertemperatuur indikken tot ze lichtjes stroperig is. Schenk ze over de volledig afgekoelde taart en laat rondom aflopen. Laat de ganache opstijven voor het aansnijden.

Tip

Zorg dat de taart volledig afgekoeld is voor je de ganache aanbrengt. Op een warme taart wordt de ganache te dun en loopt ze er volledig af.

Lekker met

Een bolletje vanille-ijs of een dot licht opgeklopte room.

Dranktip

Een glas rode porto of een kop sterke zwarte koffie past uitstekend bij de intense chocoladesmaak.

Ontdek meer recepten op kookpot.be