



Chocoladetaart met bosvruchten

Datum: 15-09-2008
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 200 g bittere chocola
- 100 g walnoten
- 150 g zachte boter
- 4 eieren
- 100 g suiker
- 50 g bloem
- 1 zakje vanillesuiker
- cacao poeder om de taart mee te bestuiven
- poedersuiker
- bekertje room 250 ml
- geraspte schil van een limoen
- verse bosvruchten (of uit de diepvries)
- paar takjes verse munt

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Als je een hete lucht oven hebt, zet je deze 10 minuten voordat je de taart in de oven wilt doen, aan op 130 graden. Vet de springvorm in (een siliconenvorm hoeft niet in te vetten).

Maak met behulp van een vijzel de walnoten klein. Je kan dit ook doen met behulp van een schone theedoek en een aanrechtblad. Doe de walnoten dan in de theedoek en druk deze fijn op het aanrechtblad.

In een pannetje met heet water laat je de chocola (in stukken) in een vuurvast schaalje of kommetje smelten (au bain marie). Zorg ervoor dat de chocola niet gaat borrelen. Roer de vloeibaar geworden chocola af en toe goed door, zodat alle stukken smelten. Haal het kommetje uit het hete water en laat vervolgens de chocola wat afkoelen.

Splits de 4 eieren en bewaar de dooiers en het eiwit in 2 aparte kommen. Zorg ervoor dat je het eiwit zoveel mogelijk van het eigeel scheidt. Klop met behulp van een mixer het eiwit stijf.

Vervolgens meng je in een beslagkom 125 g boter, de suiker en het zakje vanillesuiker. Voeg één voor één de eierdooiers toe en blijf mixen tot het een glad geheel is. Vervolgens meng je scheutje voor scheutje met de hand de gesmolten chocola door het beslag en roer je de walnoten erdoor. Giet het eiwit vervolgens bovenop je beslagmengsel en zeef de bloem eroverheen. Meng alles door

elkaar met behulp van de mixer.

Giet de beslagmassa in de springvorm. Als je een siliconenvorm gebruikt, zet deze vorm dan al buiten de oven op het rooster. De vorm is namelijk niet stevig en met beslag erin kun je hem bijna niet meer verplaatsen zonder te knoeien.

Bak de taart 50 minuten in het midden van de oven. Je kan checken of de taart gaar is door er een satéprikker in te prikken (in het midden). Als deze er droog uitkomt, is de taart gaar. Zo niet, laat de taart dan nog even in de oven staan.

Als de taart in de oven staat, pureer je de bosvruchten met behulp van een keukenmachine / pureerstaaf. Het mengsel mag best een beetje zuur zijn als goeie tegenhanger voor de zoete taart. Ook klop je de slagroom stijf (volg hierbij de bereidingswijze op het bekertje) en voeg je naar smaak de limoenrasp toe.

Als de taart gaar is, laat je hem nog een kwartiertje buiten de oven staan. Vervolgens kan hij uit de taartvorm gehaald worden. Bestuif de taart met de poedersuiker en cacao poeder.

Zorg bij het opmaken ervoor dat de taartpunten niet te groot zijn. Voeg een toefje room en een paar lepels bosvruchtenmousse toe en maak het geheel af met een takje verse munt.