

Chocolade-gember-fudgetaart met gekarameliseerde pecannoten en kaneelroom

Datum: 12-12-2011
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Taart:

- 310 g boter
- 625 g pure chocolade in stukjes
- 250 g basterdsuiker
- 250 g zelfrijzende bakmeel
- 100 g geraspte gemberwortel
- 10 stevige geklopte eieren

Karamelnoten:

- 375 g pecannoten
- 375 g suiker
- 5 eetl. water
- zonnebloemolie om dienblad in te vetten

Kaneelroom:

- 500 ml slagroom
- 5 eetl. suiker
- 5 theel. kaneel
- cacao ter garnering

Bereidingswijze:

Taart:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Smelt de boter met de chocolade kort in de magnetron of au bain marie. Meng dan alle ingrediënten fluks door elkaar. Niet te lang, gewoon tot het beslag net egaal is. Vet een springvorm in. Knip een stuk bakpapier op maat en leg het op de bodem. Vet dit ook in. Giet het beslag in de vorm. Zet de taart in de warme oven en bak hem 30 minuten. De taart moet niet helemaal droog bakken, zoals bij cake. Laat hem op een rooster helemaal afkoelen. Hij zal nog een beetje inzakken dat is de bedoeling. Het moet een beetje een "zompige" taart worden.

Karamelnoten:

Maak dan tijdens het afkoelen de pecannoten. Bak de pecannoten in een anti-aanbakpan, als ze gaan geuren is het goed. Vet een metalen dienblad in met een scheutje zonnebloemolie. Rangschik de noten erop: allemaal een stukje uit elkaar. Verhit in een pan met dikke bodem de suiker en het water, maar blijf erbij !!! Het smelten gaat erg snel en de karamel is heel erg heet. De suiker zal aan de randen eerst kleuren, dus schud de pan zachtjes zodat de karamel zich goed mengt. Giet de karamel voorzichtig druppel gewijs over de lossen noten, zodat elke noot een laagje karamel heeft. Laat dit ook afkoelen en hard worden. Sla de karamel met een hamer of stamper van een vijzel in stukken.

Kaneelroom:

Klop de slagroom met de kaneel en suiker lobbige. Zeef de cacao over de taart. Snijd de taart in punten. Serveer elk punt met een scheut (bolletje) kaneelroom en bestrooi met de pecannoten karamelbrokken.