

Chocolademoussetaart met peer

Datum: 23-11-2015
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 eieren (gesplitst)
- 200 g witte basterdsuiker
- 200 g pure chocolade
- 200 g boter
- 2 handperen
- 1 eetl. citroensap
- 50 g melkchocolade (geraspt)
- springvorm van 24 cm bekleed met bakpapier

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 190 graden. Klop met een mixer de eidooiers met de helft van de suiker tot een lichtgele, luchtige massa. Smelt de pure chocolade met de boter au bain marie en laat een beetje afkoelen. Roer de gesmolten chocolade door het eimengsel. Klop de eiwitten stijf en voeg hierbij geleidelijk de rest van de suiker toe. Spatel de eiwitten door het chocolademengsel en schep het mengsel in de springvorm. Bak de taart in de oven in 30-40 minuten gaar. Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snijd de peren in plakjes. Besprenkel met citroensap. Neem de taart uit de oven en laat een beetje afkoelen. Verdeel de plakjes peer over de taart en bestrooi met de geraspte chocolade.