

Overheerlijke chocoladetaart

Ingrediënten:

- 200 gram pure chocolade
- 15 blokjes witte chocolade
- 100 gram(room)boter in kleine blokjes
- 50 gram bloem
- 75 gram suiker
- 2 eieren
- 1 theelepel bakpoeder

Materialen:

- Oven
- Weegschaal
- Bakjes
- Grote pan
- Vuurvaste kom of schaal
- Kom
- Garde
- Bakvorm
- Pannelappen
- Keukenmachine om te hakken
- Kwastje



Bereiding:

- Verwarm de oven voor op stand 180 graden of stand 6
- Weeg de chocolade, de suiker, de bloem en de boter.
- Hak als je een hakmachine hebt de witte chocolade in stukjes. Heb je dit niet dan gebruik je gewoon de kleine blokjes.
- Smelt de chocolade au-bain-marie: vul een grote pan met water en zet hier een vuurvaste schaal in. Hierin smelt je de pure chocolade op een laag vuur. Als het gesmolten is, haal je voorzichtig de schaal van het vuur. Gebruik hierbij de pannelappen!
- Voeg de boter toe aan de gesmolten chocolade en meng dit goed.
- Meng in een kom de bloem, het bakpoeder en de suiker. Voeg de eieren toe en roer met een garde alles flink door elkaar.
- Voeg beetje bij beetje de gesmolten chocolade toe.
- Vet de bakvorm in.
- Giet de helft van het deeg in de bakvorm.
- Voeg de witte chocolade blokjes of stukjes toe.
- Bedek alles met de rest van het deeg.
- Zet het 20 minuten in de oven. Zet de oven gerust wat lager als de bovenkant te donker wordt.
- Laat het afkoelen en geniet daarna van deze overheerlijke chocoladetaart!!!
- Je kunt de taart als het afgekoeld is nog versieren☺

Eet smakelijk!!!