

Bloemloze chocoladetaart met slagroom

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

250 gram chocolade (min 70%)
125 gram boter (ongezouten)
6 eieren
175 gram suiker
2 eetlepels grand marnier
1 sinaasappel (geraspte schil)
5 deciliter volle room
1 vanillestokje
1 theelepel cacaopoeder (geen instant)

Bereidingswijze

1. **Neem een springvorm met een doorsnede van 23 cm. Knip een rondje uit bakpapier en bedek hiermee de bodem. Verwarm de oven voor op 180 °C.**
   Breek de chocolade in stukken en doe ze samen met de boter in een pannetje. Zet op heel laag vuur en laat voorzichtig smelten. Roer af en toe.

2. **Klop intussen de 2 hele eieren en 4 dooiers (bewaar de eiwitten in een andere kom) met 75 g van de suiker tot een crèmige massa. Voeg hier de gesmolten chocolade aan toe en roer goed. Voeg dan de Grand Marnier en de geraspte sinaasappelschil toe.**

3. **Klop de eiwitten schuimig, voeg dan beetje bij beetje de rest van de suiker toe en blijf kloppen tot de eiwitten vast zijn, maar niet te stijf.**

4. **Meng een beetje van de eiwitten door het chocolademengsel. Schep dan de rest van de eiwitten erbij en meng voorzichtig.**

5. **Giet in de springvorm en zet deze 35 minuten in de oven. Laat afkoelen in de vorm en open ze dan voorzichtig. De taart zal ‘gekrakeleerd’ zijn: dit is de bedoeling. Zet ze op een étagère.**

6. **Klop de room stijf met de uitgeschraapte vanille. Schep over de taart. Doe de cacaopoeder in een zeefje en strooi over de room.**