

# In Kaatjes Keuken: Chocoladetaart (20 porties)

Deze taart smaakt heel zacht en luchtig. Als je ergens golden syrup kunt bemachtigen, dan is dat heel lekker in de taart. Het is te vervangen door honing. Deze taart is gemakkelijk mee te nemen wanneer je wil trakteren. Is het gezelschap groot, dan snijd je gewoon kleinere stukken. Geniet ervan!

PS. De glazuur gaat over de hele taart. Bij de laatste foto zie je de taart wanneer hij nog maar voor de helft besmeerd is.

## Ingrediënten taart:

- 175 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- 2 eetlepels cacao
- 150 gram lichtbruine basterdsuiker
- 150 milliliter zonnebloemolie
- 150 milliliter melk
- 2 eieren (losgeklopt)
- 2 eetlepels golden syrup (of honing)

## Ingrediënten glazuur:

- 100 gram pure chocolade (een reep of druppels)
- 100 milliliter slagroom

## Bereiding:

1. Verhit de oven voor op 160 °C.
2. Weeg het bakmeel, het bakpoeder, de cacao en de basterdsuiker af (de droge ingrediënten).
3. Meng ze in een kom.
4. Neem een andere kom en doe daarin de olie, de melk, de eieren en de golden syrup (de natte ingrediënten).
5. Meng de natte en droge ingrediënten door elkaar.
6. Vet een rechthoekige ovenschaal in met een beetje olie.
7. Giet het beslag in de ovenschaal.
8. Bak de taart 30 minuten totdat deze gaar is.
9. Haal de taart uit de oven om af te koelen.

## Bereiding glazuur:

1. Breek de reep chocolade in stukjes, of gebruik chocolade druppels.
2. Smelt de chocolade tegelijk met de slagroom in een pannetje.
3. Goed roeren.
4. Laat de glazuur afkoelen op kamertemperatuur.
5. Bestrijk de taart met de glazuur.
6. Laat de glazuur opstijven.



droge ingrediënten



droge en natte ingrediënten



Ingrediënten glazuur



Taart met helft glazuur

Karen den Dekker is kookpedagoog en is gespecialiseerd in autisme. Haar zoon van 11 heeft klassiek autisme. Ze heeft kookgroepjes voor kinderen en jongeren in haar praktijk in Geldrop. En ze geeft kookbegeleiding bij volwassenen aan huis. Ze geeft individuele begeleiding aan (extreem) kieskeurige eters. Ze maakte een visueel kookboek | **Autisme & koken. Stap voor stap kookboek voor kinderen en jongeren** | en won daarmee een Nederlandse kookboekenprijs.

Website: [www.inkaatjeskeuken.nl](http://www.inkaatjeskeuken.nl)