

Chocoladelepeltaart (voor 4 tot 8 porties)

Deze taart is glutenvrij, er zit geen bloem in. Hierdoor is de textuur van de taart extra zacht en komt de chocoladesmaak nog beter uit. Als het niet lukt om punten te snijden omdat deze taart heel zacht is, schep dan porties taart op met een lepel.

Benodigheden:

springvorm (18 centimeter doorsnede) of ovenschaal

Ingrediënten

100 gram pure chocolade

100 gram roomboter

2 eieren

100 gram suiker

Bereiden:

1. Weeg de ingrediënten af.
2. Verhit de oven voor op 140° Celsius.
3. Neem een pannetje voor je. Doe er een bodem water in.
4. Zet de pan op een zacht vuur.
5. Hang een glazen of metalen kom in het pannetje.
6. Doe de chocolade en de roomboter in de kom.
7. Roer af en toe. Laat de chocolade en de roomboter smelten.
8. Zet dan het vuur uit.
9. Splits de eieren.
10. Klop de eiwitten stijf in een schone kom.
11. Klop de eidooiers met de suiker totdat de kleur van het ei verandert naar licht geel.
12. Meng het eigeel in stapjes met de gesmolten chocolade.
13. Schep het eiwit voorzichtig door het beslag. Niet roeren, maar scheppen.
14. Vet de vorm in.
15. Vul de vorm met het beslag.
16. Bak de taart gaar in 45 minuten.
17. Smakelijk eten!