



HEMMEKINK

BLOEMENBOERDERIJ

Italiaanse chocoladetaart



www.hemmekink.nl

Italiaanse chocoladetaart

Een heerlijk smeüige
chocoladetaart voor de
echte
chocladeliefhebber!



Ingrediënten:

300 gram pure chocolade
140 gram roomboter
100 gram suiker
2 el bloem of amandelmeel (glutenvrij)
6 eieren

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 150 graden (heteluchtoven) of 160 graden (boven- en onderwarmte).

Vet een ronde bakvorm van 26 cm doorsnede in.

Splits de eieren: doe het eiwit in een kom en het eigeel in een andere kom. Zorg dat er geen eigeel bij het eiwit komt, anders wordt het eiwit tijdens het kloppen niet luchtig. Voeg een beetje zout toe aan het eiwit en klop het luchtig.

Klop in een andere kom het eigeel samen met de suiker en bloem (of amandelmeel) in ongeveer 5 minuten superluchtig en licht van kleur.

Smelt de chocolade en de boter au-bain-marie en laat iets afkoelen.

Voeg nu het eiwit- en eigeelmengsel aan elkaar toe en meng het tot een mooi geheel. Voeg daarna de iets afgekoelde chocolade toe.

Stort het beslag in de vorm en bak het ongeveer 25 minuten gaar tot een satéprikker er schoon en droog uit komt.

Eet smakelijk!



Speculaaskruiden

Deze speculaaskruiden smaken niet alleen heerlijk in de appelcake, maar kun je ook in zoveel andere gerechten gebruiken! Denk bijvoorbeeld aan granola of pompoensoep!



Ingrediënten:

- 8 el kaneel
- 2 el kruidnagel
- 2 el nootmuskaat
- 2 el gember
- 1 tl kardemom
- 1 tl anijszaad
- 1 tl piment

Doe alle kruiden bij elkaar in een pot met deksel en roer het goed doorelkaar. Als de pot groot genoeg is (en je dus ruimte hebt), kun je ook eventjes goed schudden en het op die manier goed mengen.

Je kunt spelen met de hoeveelheden en uitproberen, precies zoals jij het lekker vindt!