

CHOCOLADE FONDANT TAART

MET CHOCOLADE AARDBEIEN
EN CRÈME ANGLAISE

10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

CHOCOLADE FONDANT TAART

200 gr	pure chocolade (55-70%)
200 gr	boter
250 gr	automaatsuiker
5	eieren
10 gr	bloem

CHOCOLADE AARDBEIEN

150 gr	chocolade couverture, in brokjes
20	aardbeien

CREME ANGLAISE (VANILLES AUS)

1	vanillestokje, doormidden en het merg uitgeschraapt
400 ml	melk
4	eidooiers
75 gr	suiker



EI



GLUTEN



MELK

PHILIPS

Fissler

CHOCOLADE FONDANT TAART

MET CHOCOLADE AARDBEIEN EN CRÈME ANGLAISE

10 PERSONEN

BEREIDING

CHOCOLADE FONDANT TAART

1. verwarm de oven voor op 190°C, smeer de springvorm in met boter (bodem en zijkant) laat de chocolade met de boter au bain marie (ronde kom boven pan warm water) volledig smelten.
2. Roer de suiker door de chocolademassa en laat iets afkoelen.
3. Voeg 1 voor 1 de eieren toe en roer het beslag iedere keer door tot het ei is opgelost in de massa.
4. Zeef de bloem en roer door het beslag.
5. Giet het beslag in de met boter ingesmeerde springvorm van ø24 en bak in 22 minuten af in een voorverwarme oven van 190°C. Controleer de garing door een rvs satépen in de taart te steken, als de pen er schoon uitkomt is de taart gaar. Laat afkoelen.

CHOCOLADE AARDBEIEN

1. Smelt de chocolade couverture au bain marie tot een gladde massa en wacht tot de chocolade tot lichaamstemperatuur is terug gekoeld. Giet de chocolade tot 1 cm onder de rand in een koffiekopje.

2. Maak de aardbeien schoon met een kwastje maar laat de kroontjes aan de vruchten zitten.
3. Dip iedere aardbei voor 2/3 in de gesmolten chocolade en laat drogen op een bord. Laat niet koud worden in de koeling en serveer op kamertemperatuur.

CRÈME ANGLAISE

1. Snijd het vanillestokje in de lengte door en schraap het merg eruit.
2. Breng de melk met het vanillestokje en het merg tegen de kook aan en laat een half uur trekken. Verwijder het stokje en passeer de melk door een zeef.
3. Klop de dooiers op met de suiker en meng al roerend rustig met de warme melk.
4. Laat nog even doorgaren op een zacht vuur maar zorg beslist dat het niet boven de 50°C komt anders gaat de saus schiften. Laat afkoelen met een stukje plasticfolie direct op de saus zodat je geen vel krijgt.

PRESENTATIE

Serveer de chocoladetaart in puntjes, met wat chocoladeaardbeien en de crème anglaise.

DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**

