

SPIEGELTAART

met chocolade



Vorbereitung : 10 min - **Rusttijd :** 4 uur - **Koken :** 40 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6/8 PERSONEN

- 4 eieren - 1 snufje zout - 160 gram boter plus 1 klontje - om in te vetten - 160 gram pure chocolade - 150 gram poedersuiker - 60 gram Maïzena® - 10 gewassen frambozen - CHOCOLADEGLAZUUR : - 100 gram chocolade - 80 gram suiker - 50 ml water

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bevestig de eiwitklopper in de schone, droge rvs-kom. Scheid de eieren in dooiers en witten en doe de eiwitten met een snufje zout in de kom. Schakel het programma STIJFGEKLOPT EIWIT in, maar laat de dop van de deksel. Zet het stijfgeklopte eiwit even apart in een ruime schaal. Neem de eiwitklopper uit de rvs-kom, was de kom af en zet deze weer op de machine.

2. Doe de in stukjes gesneden boter en de in blokjes gebroken chocolade in de kom en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/60 °C. Voeg de poedersuiker en de eidooiers toe en stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 9/60 °C.

3. Schenk dit mengsel bij het stijfgeklopte eiwit en spatel het deeg voorzichtig om. Zeef de Maïzena® erboven en meng deze er met de spatel doorheen. Vet een springvorm van 24 cm doorsnede in en giet het deeg erin. Zet de taart 30 minuten in de oven.

4. Neem de taart uit de oven en laat deze volledig afkoelen op een rooster.

5. Bereid het chocoladeglazuur. Bedek de afgekoelde taart met meerdere lagen glazuur met behulp van een soepele pannenkoek. Laat het glazuur minstens 4 uur opstijven (of de gehele nacht) en versier de taart

ten slotte met verse frambozen.

CHOCOLADEGLAZUUR

1. Doe de in stukken gebroken chocolade, de suiker en het water in de kom en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 3/90 °C.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016