



Chocotaartjes

Chocotaartjes

Ook de volgende dag
nog erg lekker

Ingrediënten voor 4 personen:

100 g pure chocolade
50 g gepelde amandelen
4 eieren (maat M)
snuffje zout
40 g zachte boter
+ boter voor de vormpjes
40 g suiker
1/2 tl kaneel
200 ml slagroom
1 zakje vanillesuiker

Bereidingstijd: 30 minuten
+ 1 uur garen (zonder afkoelen)
Calorieën per portie: 590 kcal

1_De chocolade in stukjes breken en met de amandelen in de keukenmachine fijnhakken.

2_De eieren scheiden. De eiwitten met het zout stijf kloppen. Het eiwit in de koelkast zetten.

3_De oven voorverwarmen op 180 °C (heteluchtoven op 160 °C). Vier hittebestendige vormpjes of kopjes (elk met een inhoud van circa 200 ml) met boter invetten. De braadslee van de oven vullen met een laagje van 3 cm kokend water.

4_De boter en de suiker met de mixer tot een licht en luchtig mengsel kloppen. De eierdooiers een voor een erdoor kloppen. Vervolgens het mengsel van chocolade en amandelen met de kaneel erdoor kloppen. Een paar lepels van het eiwit door het beslag roeren tot het luchtig is. Dan de rest van het eiwit op het beslag scheppen en met een garde luchtig erdoor spatelen.

5_Het beslag in de vormpjes scheppen, in het hete water zetten en in het midden van de oven in circa 1 uur gaar laten worden. Af laten koelen.

6_Voor het serveren de slagroom met de vanillesuiker bijna stijf kloppen. De taartjes van de rand van de vormpjes los maken, op een bord storten en met wat room garneren. De rest van de slagroom apart erbij geven.



Dit recept is afkomstig uit het boek Sweet Basics
ISBN 9789044323306
The House of Books

