



Chocolade taart met Valentijnsfruit (uit boek gezond feesten)

Ingrediënten:

Voor 8-10 personen
Kokosolie, om in te vetten
150 gras- of roomboter
100 gr pure chocolade (minimaal 85 %cacao)
85 ml heet water
30 gr rauwe cacaopoeder
150 gr kokosbloesemsuiker
100 gr hazelnootmeel
4 bio eieren, gesplitst
1 bakje aardbeien of 2 bakjes frambozen

Voor de chocolade crème:

100 gr pure chocolade (minimaal 85 % cacao)
250 gr kokosroom*

(of dikke crème bovenuit blikje kokosmelk dat uit de koelkast komt)

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een taartvorm in met kokosolie (hartvorm of springvorm 22 cm doorsnede) Bekleed de vorm met bakpapier.

Smelt de boter en chocolade samen in een pannetje.

Meng in een andere kom de cacaopoeder met 85 ml heet water. Voeg de gesmolten boterchocolademix toe, samen met de kokosbloesemsuiker, het hazelnootmeel en de eidooiers. Goed door elkaar roeren.

Doe de eiwitten in ene kom en klop ze stijf. Spatel de eiwitten rustig door het beslag. Doe het beslag in de taartvorm. Bak de taart 1 uur in de oven.

Laat de taart in de vorm afkoelen, dan pas eruit halen. Snijd de aardbeien in de lengte door zodat je 1 "hartvormige" plakjes krijgt. Leg ze schubsgewijs op de taart. Of decoreer de taart met de frambozen.

Maak de chocolade crème: Smelt de chocolade samen met de kokosroom al roerend in een pannetje. Het moet een zachte crème worden. Schep de crème in een spuitzak en versier de taart met toefjes crème.

*Hazelnootmeel kan je kopen of hazelnoten fijnmalen in koffiebonenmaler

