



Chocoladetaart



Twee chocoladecakes, daartussen glazuur. Het glazuur smeren we er ook op en omheen.

Ouderwetse Chocoladetaart

Ingrediënten voor de taart:

- 200 gram bloem
- 200 gram suiker
- 100 ml honing
- 1 theelepel bakpoeder (5 ml)
- halve theelepel dubbelkoolzure soda (2,5 ml)
- 40 gram cacao
- 175 gram zachte ongezouten boter
- 2 grote eieren
- 2 theelepels puur vanille-extract
- 1,5 dl zure room

Ingrediënten voor de glazuur:

- 75 gram ongezoeten boter
- 175 gram pure chocolade (beste kwaliteit)
- 300 gram poedersuiker
- 1 eetlepel golden syrup (glucosesiroop) (15 ml)
- 1,25 dl zure room
- 1 theelepel puur vanille-extract (5 ml)

Voor deze taart heb je een (of twee) springvormen met een doorsnede van 20 cm nodig.

Bereiding:

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180 C. Vet twee taartvormen in met boter. Leg een op maat geknipt stuk bakpapier op de bodem.

Klop de ingrediënten voor de taart (bloem, suiker, honing, bakpoeder, dubbelkoolzure soda, cacao, boter, eieren, vanille en zure room) in een foodprocessor of met een handmixer tot een glad, dik beslag.

Verdeel dit beslag in twee vormen (of bak ze een voor een als je maar een bakvorm tot je beschikking hebt, zoals ik) Gebruik een spatel om de kom leeg te schrapen en het beslag in de vormen glad te strijken. Bak de vormen ongeveer 35 minuten in de oven. Controleer vanaf 25 minuten of ze gaar zijn. Een satéprikker dit je in het midden steekt moet er schoon en droog uitkomen.

Haal de taarten uit de oven, zet ze in de vorm op een rooster en laat ze 10 minuten afkoelen in de vorm. Maak je geen zorgen over barsten, die worden straks weggeglaceerd.

Laat voor het glazuur de boter en chocolade in een kom smelten op een pan met kokend water of in de magnetron. Ga in beide gevallen langzaam te werk.

Terwijl het chocolade-en botermengsel een beetje afkoelt zeef je de poedersuiker in een andere kom.

Roer de golden syrup (zie tips) door het chocola-en botermengsel, en dan de zure room en vanille. Klop wanneer dit alles goed gemengd is de gezeefde poedersuiker erdoor met een garde (kan ook met mixer).

Wanneer je dit gedaan hebt, moet je er misschien een klein beetje kokend water aan toevoegen, of misschien wat meer poedersuiker. Afhankelijk van de vraag of je het glazuur dunner of dikker wilt hebben. Het kan ook zijn dat het precies goed is. Het moet zo vloeibaar zijn dat je de taart er gemakkelijk mee kunt bedekken, maar ook zo dik dat het er niet afdruipt.

Kies een schaal of taartplateau en knip vier stroken bakpapier uit om een vierkante lijst te vormen. Zo voorkom je dat het glazuur op de schaal terechtkomt. Leg een van de plakken cake omgekeerd, met de iets bolle kant naar beneden op de schaal. Smeer ongeveer een derde van het glazuur op de cake uit. leg de andere plak cake erop met de bovenkant naar boven en druk hem zachtjes aan.

Schep een derde van het glazuur op de taart en smeer het zwierig uit met een mes of spatel. Smeer de rest van het glazuur tegen de zijkant van de taart en laat de taart even staan, zodat het glazuur op kan stijven. Trek dan voorzichtig de repen bakpapier eronder vandaan.

Tips:

- *glucosesiroop (golden syrup) maakte ik zelf door 250 gram suiker en 100 ml water te mengen en in te laten koken. (je hebt voor dit recept uiteindelijk maar 1 eetlepel nodig, dus je kunt dit recept ook verkleinen zodat je minder maakt).*
- Deze taart is goed in te vriezen. Laat de taart in de koelkast rustig ontdooien, dan smaakt hij net zo lekker als voor hij de vriezer in ging.