

LUCHTIGE CHOCOLADE NOTENTAART

VAN DIANNE SCHNEIJDERBERG



VOORBEREIDINGSTIJD ONGEVEER 10 MINUTEN DE OVEN VOORVERWARMEN

OVENTIJD 25 TOT 30 MINUTEN.

INGREDIËNTEN:

200 gram pure chocolade
minimaal 70%.

4 eierdooiers

4 eiwitten

200 gram fijne suiker

1/3 theelepel vanille –
extract

Snufje zout

100 gram walnoten

100 gram amandelen
poedersuiker

Keukenhulpjes

Springvorm 26 cm

Mixer

BEREIDING:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden
2. Haal de springvorm uit elkaar, leg een vel bakpapier op de bodem en klem de rand vast, zodat de bodem bedekt is en het overtollige bakpapier er aan de buitenkant uitsteekt.
3. Doe de eierdooiers, suiker en vanille-extract in een kom en klop met de mixer in minimaal 10 minuten tot een lichtgekleurd romig geheel.
4. Klop met de mixer de eiwitten met een snuf zout in een andere glazen, of RVS, schaal tot stijve pieken. (werk vetvrij!)
5. Spatel beide massa's voorzichtig door elkaar (niet kloppen).
6. Hak de noten in de keukenmachine, evt. heel kort pulsen. Het is de bedoeling dat je grove stukken laat zodat je straks 'bite' in de taart hebt. Anders met een mes.
7. Hak de chocolade in stukjes.
8. Meng de noten en chocolade in 4 keer door het eimengsel en giet het geheel meteen in de vorm.
9. Maak de bovenkant glad met behulp van een spatel.
10. Zet hem direct in de voorverwarmde oven en bak de taart in 25 tot 30 minuten.
11. Laat hem volledig afkoelen.
12. Serveer in puntjes, bestrooi het met de poedersuiker. Eventueel een klein bolletje ijs of een dotje licht gezoute slagroom eraan.

*Tip:
Ook lekker
met een glaasje
dessertwijn.
bv. Aleatico
wijn of Madera*