



## **Chocoladetaart van extra pure chocolade**

8 personen

Vorbereidingstijd: 25 minuten

Bereidingstijd: 35 minuten

Wachttijd: 1:30 uur

### **Ingrediënten**

70 gr poedersuiker

80 gr zachte, ongezoeten boter

3 eidooiers

180 gr bloem, gezeefd

200 ml koffieroom

200 gr Fair Trade Original Chocoladereep Extra Puur

1 ei, losgeklopt met 5 eetlepels volle melk

### **Taartbodem**

Meng voor het deeg de poedersuiker en de boter en roer één voor één de eidooiers erdoor.

Voeg de bloem in één keer toe en roer alles nog eens goed om.

Maak van het deeg een bal, wikkel hem in vershoudfolie en leg hem ca. 60 minuten in de koelkast.

Rol het deeg uit en druk het in een taartvorm.

Zet de taartvorm 30 minuten in de koelkast.

Verwarm ondertussen de oven voor op 200°C.

Bak de taartbodem in ongeveer 10 minuten.

Neem hem uit de oven en verlaag de oventemperatuur tot 150 °C.

### **Chocoladevulling**

Breng de room aan de kook.

Breek de chocoladereep in kleine stukjes.

Haal de pan van het vuur zodra de room kookt, voeg de stukjes chocolade toe en laat die in de room smelten.

Laat de chocoladeroom ongeveer 10 minuten afkoelen.

Meng het losgeklopte ei erdoor en giet het mengsel in de taartbodem.

Zet de taart 15 tot 18 minuten terug in de wat koelere oven - de vulling moet net gestold, maar nog wel een beetje lobbijg zijn als je op de zijkant van de vorm tikt.

Laat de taart iets afkoelen en serveer hem half warm. Geef er slagroom bij.