

Chocolade Truffeltaart

Voor de cake:

60 gr fijne tafelsuiker

2 eieren

30 gr bloem

30 gr cacao poeder

0,6 dl sterke zwarte koffie, koud

1 eetlepel cognac

Truffelvulling:

6 ½ dl slagroom

500 gr pure chocolade, gesmolten

Cacao poeder om te garneren

Springvorm met doorsnede van 23 cm bekleed met bakpapier en ingevette zijkanten

- Warm de oven voor op 220°C.
- Klop in een metalen kom op een pan heet water (au-bain-marie) de suiker met de eieren dik en lichtgeel.
- Zeef de bloem en de cacao erover en spatel ze erdoor.
- Giet dit beslag in de vorm en bak 7 tot 10 minuten in de oven tot de cake stevig aanvoelt.
- Laat afkoelen op een rooster
- Was en droog de vorm, bekleed de bodem opnieuw met bakpapier en zet de afgekoelde cake erin terug.
- Meng de koffie en de cognac en bestrijk de cake met dit mengsel.
- Voor de vulling sla in een kom de room tot zeer zachte pieken (de slagroom wordt dikker als de chocolade wordt toegevoegd).
- Vouw er voorzichtig de afgekoelde gesmolten chocolade door (let wel op, hier is spierkracht voor nodig).
- Giet het chocolademengsel over de cake in de vorm (bekleed eventueel de zijkant van de springvorm ook met bakpapier, dat maakt het lossen makkelijker).
- Zet in de koelkast tot alles stijf is.
- Zeef cacao over de taart ter garnering.

Je kunt ter extra garnering ook bijvoorbeeld gesuikerde hazelnoten erop leggen, of chocolaatjes.