

## Chocoladetaart met marmeladeroom

8-10 punten

175 gr zachte boter  
115 gr basterdsuiker  
60 ml golden syrup  
175 gr zelfrijzend bakmeel, gezeefd  
2 el cacao-poeder gezeefd  
½ theelepel zout  
3 eieren losgeklopt  
Scheutje melk (indien noodzakelijk)  
150 ml slagroom  
15-30 ml fijne marmelade  
Poedersuiker om te bestrooien

2 springvormen met doorsnede van 18 cm bekleed met ingevet bakpapier

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Klop de boter, basterdsuiker, golden syrup, bakmeel, cacao-poeder, zout en eieren schuimig in een beslagkom
- Als het beslag te dik is, roer er dan wat melk door
- Verdeel het beslag over de springvormen en bak de taarten in circa 30 minuten tot ze net gaar en nog veerkrachtig zijn. Wissel ze eventueel na 15 minuten in de oven om, of bak ze 1 voor 1
- Laat de taarten 5 minuten afkoelen, haal ze uit de vorm en laat ze verder afkoelen op een taartrooster
- Sla de slagroom stijf en spatel de marmelade erdoor
- Schep de room op de ene taart en leg de andere erop
- Bestrooi de bovenkant met gezeefde poedersuiker