

Chocoladewolkentaart

Voor 8 tot 12 personen

250 gr pure chocolade
125 gr boter op kamertemperatuur
6 eieren, 2 hele en 4 gesplitste
175 gr fijne kristalsuiker
2 eetlepels cointreau
Geraspte schil van 1 sinaasappel
5 dl. Slagroom
1 theelepel vanille-extract
1 eetlepel cointreau
½ theelepel cacao

Springvorm met doorsnede van 23 cm met bakpapier bekleed

- Verwarm de oven voor op 180°
- Smelt de chocolade au bain-marie of in de magnetron
- Laat de boter in de warme chocolade smelten
- Klop de 2 hele eieren en 4 dooiers met 75 gr van de suiker
- Spatel er het chocolademengsel, de Cointreau en de sinaasappelrasp door
- Klop in een andere kom de 4 eiwitten tot schuim en voeg er dan geleidelijk 100 gr van de suiker aan toe en blijf kloppen tot het eiwit wel vorm behoudt, maar nog niet helemaal stijf is
- Neem een schep van het eiwit en spatel dit luchtig door het chocolademengsel, als de eerste schep opgenomen is spatel dan de rest van het eiwit er voorzichtig door
- Doe het mengsel in de springvorm en bak de taart af in 35 tot 40 minuten
- Laat de taart afkoelen, let wel; tijdens het afkoelen zakt de taart in het midden in (het is in essentie een soufflé)
- Vlak voor serveren, klop de slagroom op met de vanille-extract en cointreau tot de room half stijf is
- Vul de krater met de slagroom en bestuif de taart met de cacao.

De cointreau kan vervangen worden door diverse andere likeuren, bijv. door Tia Maria, Amaretto of Baileys. Ook kan indien gewenst een beetje suiker door de slagroom geklopt worden.