

Hazelnoot-Chocoladetaart

10 punten

115 gr zachte boter voor de taart
50 gr boter voor het glazuur
150 gr pure chocolade voor de taart
150 gr pure chocolade voor het glazuur
4 eieren, gesplitst
115 gr licht geroosterde, gemalen hazelnoten
50 gr verse broodkruimels
Geraspte schil van 1 ½ sinaasappel
2 el gezeefde marmelade, verwarmd
4 el grof gehakte hazelnoten ter garnering

1 Springvorm van 23 cm doorsnede bekleed met ingevet bakpapier

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Smelt de chocolade en zet hem apart
- Klop de boter en de eidooiers, voeg de dooiers 1 voor 1 toe, steeds goed kloppend
- Klop de iets afgekoelde chocolade erdoor, daarna de hazelnoten, broodkruimels en sinaasappelschil.
- Klop de eiwitten stijf en spatel ze door het chocolademengsel
- Doe het mengsel over in de vorm en bak de taart in 40-45 minuten gaar
- Haal de taart uit de oven en leg er 5 minuten een vochtige theedoek over
- Stort hem op een rooster en laat hem afkoelen
- Voor het glazuur, smelt de chocolade en boter in een kom boven een pan met bijna kokend water (au-bain-marie)
- Laat het mengsel afkoelen en indikken
- Bestrijk de taart met marmelade en verdeel het glazuur erover
- Strooi de noten erover