

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Chocolade-truffeltaart

Wat heb je nodig?

300 g pure chocolade

190 g hazelnoten

1 sinaasappel

175 g boter

125 g rietsuiker

3 eieren

175 g bloem, gezeefd

2 tl bakpoeder

200 ml slagroom

250 g frambozen



Hoe maak je het klaar?

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Laat de chocolade smelten. Doe dit 'au bain-marie'. (kijk in het kookwoordenboek wat au bain-marie betekent)
2. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de hazelnoten 3 minuten. Laat ze eerst afkoelen en hak ze grof. Rasp de schil van de sinaasappel.
3. Klop de boter en suiker met een mixer tot een luchtig mengsel. Klop een-voor-een de eieren erdoor. Voeg de chocolade en sinaasappelrasp toe. Meng de bloem met de bakpoeder en spatel dit door het botermengsel. Voeg de slagroom toe en spatel de hazelnoten en frambozen erdoor.
4. Schep het beslag in de springvorm. Bak ongeveer 50 minuten in de oven.

Bron: ah.nl

