



Double dark CHOCOLATECAKE

Receptuur voor 1 taart van 20 cm. (8 a 10 pers.)

Ingrediënten

200 gram boter	Trempeersiroop
200 gram pure chocolade	50 ml water
100 gram melkchocolade	45 g suiker
4 eieren	25 ml bruine rum
200 gr, bruine basterdsuiker	Ganache:
150 gr bloem	75 gram pure chocolade
10 gram bakpoeder	75 gram melkchocolade
5 gram maizena	100 ml. Slagroom
5 eetlepels abrikozenjam	Eventueel
	Chocolade krullen voor de garnering

Taart bakken: Verwarm de oven voor op 165 °C.

Smelt de boter in een steelpan met dikke bodem.

Doe de 200 gram pure chocolade met de 100 gram melkchocolade in de pan bij de gesmolten boter.

Roer er regelmatig in. Neem de pan van het vuur en laat de chocoladeboter even afkoelen.

Breek de eieren boven een beslagkom en klop ze met een garde los. Meng er de basterdsuiker en 1/2 theelepel zout door. Roer ook de chocoladeboter erdoor.

Doe het bakmeel boven de beslagkom in een zeef en schud die heen en weer.

Schep het bakmeel met een spatel losjes door het chocolademengsel.

Leg een vel bakpapier in de bakvorm, zodat bodem is bedekt zijn (bakvorm invetten met boter en bestrooien met bloem kan ook). Schep het chocoladebeslag op het bakpapier en strijk de bovenkant glad.

Zet de bakvorm in de oven bak de taart ongeveer 30 minuten.

Haal de bakvorm uit de oven en laat de taart afkoelen.

Snij de taart doormidden, besprenkel de onderste laag met ruim trempeersiroop, smeer de abrikozenjam op de onderste helft.

Plaats de helften weer strak op elkaar.

Afwerking chocolade ganache:

Verwarm de room in een steelpan tot bijna aan de kook.

Doe het vuur uit en smelt hierin de chocolade.

Laat even afkoelen en schenk de gesmolten chocolade in een dun straaltje over de taart, zodat de bovenkant en zijkanten er helemaal mee bedekt worden. Strijk het glazuur als het nodig is met een spatel verder uit.

