Mmmmh!

Chocoladetaart

Ingrediënten

Fondant :
- 190 g 70% pure chocolade
- 195 g boter
- 180 g hele eieren
- 150 g griessuiker
- 105 g bloem

Custard :
- 1 l melk
- 7 eierdooiers
- 1 vanillestokje
- 100 g suiker

Mensen: 10

Kooktijd 30 min.

Bereidingstijd 40 min.

Specifieke uitrusting

- 12 cirkels met een diameter van 5 cm en een hoogte van 4,5 cm
- Vetvrij papier
- Keukenmachine
- Medium steelpan
- Thermometer
- Schaar
- Weegschaal

Instructions

Fondant :

- Verwarm de oven voor op 190°C.

- Smelt de chocolade en boter op 45°C. Klop tegelijkertijd de hele eieren los met de suiker (pas op dat je niet te hard klopt).

- Spatel de chocolade en boter van 45°C door de schuimige eieren op gemiddelde snelheid, gevolgd door de gezeefde bloem.

- Bekleed de cirkels met bakpapier.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

- Schep er 40 g deeg uit, leg er een stukje chocolade op en voeg nog eens 20 g deeg toe.

- Bak op 190°C gedurende 20 min.

Crème anglaise :

- Verwarm de melk met het doormidden gesneden vanillestokje tot het kookt.

- Meng de eieren en de suiker tot een lint.

- Los één tot 2 eetlepels kokende melk op in het lint en roer. Voeg de rest van de melk toe en roer door het lint.

- Doe het mengsel over in de pan en verwarm het op een heel laag vuur onder voortdurend roeren (dit kan ook in een bain-marie) tot het mengsel dikker wordt.

- Haal uit de pan en serveer warm of koud.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be