



SUPER LEKKERE SINAASAPPELTAART MET PURE CHOCOLADE

NODIG:

125 gram bloem
125 gram 70% chocolade
200 gram roomboter op kamertemperatuur
200 gram kristalsuiker
4 eieren
75 gram havermeel
1 zakje backin
1 sinaasappel
Snufje zout
Springvorm van ø 18 cm

DOEN:

1. Vet de rand van de springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Mix de boter met de suiker tot een glad mengsel. Voeg dan de eieren één voor één toe en blijf mixen. Doe het havermeel, bloem, bakpoeder en het snufje zout bij het mengsel en mix verder.
3. Rasp de schil van de sinaasappel en pers ongeveer 30 ml sinaasappelsap. Mix dit door het beslag.
4. Voeg het beslag in de springvorm en bak de taart 1 uur in de voorverwarmde oven. Laat de taart daarna afkoelen.
5. Smelt de chocolade au bain-marie. Dit doe je door een kom met de chocolade erin, boven een pannetje kokend water te zetten. Wanneer de chocolade gesmolten is, schenk je de dit over de taart.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU