



# GLUTENVRIJE CHOCOLADETAART VAN STERRE

## NODIG (± 5 PERSONEN)

200 g margarine  
200 g pure chocolade  
4 eieren  
150 g rietsuiker

150 g pure chocolade  
± 100 g frambozen  
± 50 g gezouten  
pindanootjes

## DOEN

1. Verwarm de oven tot 160 °C. Vet de springvorm in met boter. Splits de eieren. Smelt de margarine met de pure chocolade op laag vuur, roer het glad en laat het afkoelen.
2. Klop intussen met een keukenmachine de eidooiers met de rietsuiker bleekgeel en romig. Klop in een tweede schone kom met schone gardes de eiwitten met een mespuntje zout tot een stevige spieken. (Als de kom en de gardes niet schoon zijn krijg je geen stevige spieken van eiwit).
3. Meng het afgekoelde chocolademengsel met de dooier crème. Spatel het eiwitschuim luchtig erdoorheen. Schenk het beslag in de springvorm.
4. Bak de chocoladetaart 45 minuten in de voorverwarmde oven, tot dat de bovenkant van de chocoladetaart krokant voelt, maar de binnenkant nog zacht en romig is.
5. Deze chocoladetaart rijst enorm op tijdens het bakken en zak eenmaal uit de oven heel snel weer in. Dat hoort bij de taart en dat maakt de taart juist zo lekker!!

## DECOREREN:

Smelt de pure chocolade au bain-marie. Schenk de chocolade over de afgekoelde taart en strijk de chocolade netjes uit met spatel of lepel. Nu kun je de frambozen op de warme chocolade zetten. Extra bestrooi de taart met gehakte gezouten pindanootje voor een nog lekkerdere smaak. Laat de taart weer afkoelen.



GLUTENVRIJ

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)