

CHOCOLADE KRUIDNOTENTAART



12 personen 2 uur wachten
45 min. bereiden 35 min. oventijd

INGREDIËNTEN

- 200 g ongezouten roomboter (+ extra om in te vetten)
- 200 g pure chocolade 72%
- 4 middelgrote eieren
- 150 g donkere basterdsuiker
- 1 mespunt zout
- 200 g zelfrijzend bakmeel
- 200 g crunchy speculoospasta
- 200 g chocoladeglazuur
- 13 speculaas
- 150 g chocolade kruidnoten (wit, melk en puur)

ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 170 °C. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter. Smelt de rest van de boter in een steelpan. Breek de chocolade in stukjes en voeg bij de gesmolten boter. Laat op laag vuur smelten, roer regelmatig. Doe de eieren met de basterdsuiker en het zout in een kom. Klop met een mixer in 5 min. tot een schuimig geheel. Zeef het bakmeel erboven en meng rustig met een spatel. Voeg het chocolade-botermengsel toe en meng rustig met een spatel. Schenk in de springvorm en bak ca. 35 min. in het midden van de oven. Laat in 2 uur helemaal afkoelen. Neem de taart uit de springvorm en snijd overlans doormidden. Bestrijk de onderste helft met de speculoospasta en leg de bovenste helft erop.

Verwarm het choco-glazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking en schenk over de taart. Verdeel met een spatel gelijkmatig over de buitenkant. Plak de speculaasjes rondom op de zijkant van de taart. Bestrooi de bovenkant met de kruidnoten.