

# CHOCOLADE PLEZIERTJES

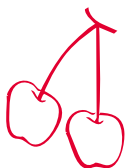


## **Biscotti met chocolade**

- ✗ 200 g bloem
- ✗ 125 g kristalsuiker
- ✗ 2 eieren
- ✗ 75 g volledige amandelen
- ✗ 75 g pure chocolade
- ✗ 1 vanillestokje
- ✗ snuifje zout

Doel de bloem, suiker, eieren en amandelen in een kom. Hak de chocolade fijn en voeg toe. Schraap het vanillestokje leeg en voeg het vanillemerg toe. Voeg het zout toe, roer alles goed door en kneed verder met de handen. Maak 2 lange rollen van het deeg en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak 30 minuten in een voorverwarmde oven van 160 °C. Haal uit de oven en snijd ze schuin in stukken van 2 tot 3 cm. Laat volledig afkoelen alvorens te serveren.

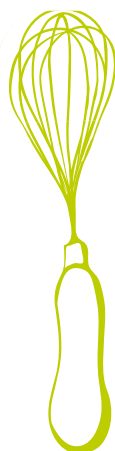




## Kirshtaart

100 g bloem X 10 g cacao poeder X 1 koffielepel bakpoeder X 40 g amandelschilfers X 40 g boter (vetstof) X 4 eieren X 75 g suiker X Vulling: 500 g kersen op siroop X 20 g gelatine X 0,8 dl kirsch X 1 l slagroom X 90 g suiker X Afwerking: 70 g chocoladeschaafsel X 16 kersen

Meng de bloem met het cacao poeder, het bakpoeder en de amandelschilfers. Smelt de vetstof. Klop de eieren met de suiker au bain-marie luchtig. Spatel er het bloemmengsel en de gesmolten vetstof onder. Doe het deeg in een springvorm van 28 cm doorsnee. Bak de biscuit 40 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C. Snijd de biscuit horizontaal in twee lagen. Besprenkel de bodem met de kersensiroop. Verdeel er de kersen over. Week de gelatine in koud water en los op in de warme kirsch. Klop de slagroom met de suiker stijf. Meng de slagroom met de kirsch. Schep enkele eetlepels slagroom in een spuitzak met stervormige spuitmond. Verdeel de helft van de slagroom over de kersen. Dek af met de tweede biscuitlaag. Bestrijk met slagroom, bestrooi met het chocoladeschaafsel en garneer met toefjes slagroom en kersen.



## Chocoladetaart

Deze 'flourless' chocoladetaart vraagt nooit om gluten en wordt altijd zonder bloem gemaakt. Perfectie!

### INGREDIËNTEN

**voor de taart:** 80 g roomboter X 6 eieren, gesplitst X 225 g pure- chocoladedruppels 100 g fijne witte suiker een snufje zout

**voor de afwerking:** cacao

Verwarm de oven voor op 140° C. Bekleed een hoge springvorm van zo'n 22 centimeter doorsnede met bakpapier of vet hem goed in met boter. Smelt de chocolade met de boter au bain-marie. Splits de eieren en klop de eiwitten samen met de suiker mooi stijf. Meng de dooiers en het zout door de ondertussen afgekoelde chocoladesaus en spatel er de opgeklopte eiwitten en suiker door. Bewaar zoveel mogelijk lucht en mix het beslag zeker niet te veel door. Bak de taart zo'n 45 minuten in het midden van de oven. Zodra de randen dreigen te scheuren, is de taart goed. Laat de taart helemaal afkoelen voordat je de springvorm verwijdert. Zeef vlak voor het serveren nog wat cacao op de bovenkant.