MELODY DESSERT RECEPTEN

Chocoladetaart Met Aardbeienbavarois

The Chocoladebiscuit-taart:
* 5 eieren * 200 gr kristalsuiker * 180 gr zelfrijzende bloem
* 10 gr bakpoeder * 50 gr cacaopoeder * snufje zout
* vanille-extract (enkele druppeltjes) * ronde springvorm

- Alle ingrediënten op kamertemperatuur!
- Mix de suiker en de eieren tot een luchtig beslag (10 min!)
- Oven voorverwarmen op 180°
- Zeef de bloem, het bakpoeder en de cacaopoeder op het ei/suikermengsel + enkele druppeltjes vanille-extract
- Voorzichtig spatelen tot alle ingrediënten mooi vermengd zijn. Hoe voorzichtiger je spatelt, hoe luchtiger de biscuit zal zijn.
- De vorm invetten en het beslag in de vorm doen.
- Bak 45min op 180° (de oven niet openen tijdens het bakken! Checken met een naald of vork of biscuit klaar is, en er geen resten aan de naald of vork blijven plakken)

Aardbeienmousse:
* 600 ml slagroom * 75 gr basterdsuiker * 300 gr aardbeien
* 3 eetlepels aardbeienconfituur * 3 blaadjes gelatine (voor stevigere mousse 5 blaadjes nemen bvb)

- Week de gelatineblaadjes in een kopje met koud water
- Pureer de aardbeien. Zet vuur lager, Verwarm de aardbeienpuree met de confituur en de suiker, los hierin de uitgeknepen gelatineblaadjes op. Niet meer laten koken. Laat het mengsel afkoelen
- Klop de slagroom stijf, spatel nu voorzichtjes de aardbeienpuree door de slagroom. Mmmm! (Laat wat opstijven in koelkast)

U kunt de biscuit in 2 lagen snijden en de mousse gebruiken als vulling of u kunt de biscuit intact laten en de mousse in een spuitzak doen, en bovenop de taart toefjes aardbeien mousse spuiten. Werk af met chocoladeschaafsel... Mmmm heerlijk!

Enjoy!

Kate ❤x❤

Bronnen: