

Chocoladetaart – 12 porties

Af en toe een extraatje? Moet kunnen!

Door het gebruik van Sugarly dalen de kcal, maar dan nog blijft deze taart calorierijk.

Ingrediënten

4 eieren
100 gr Sugarly (Canderel)
150 gram vloeibare boter Alpro Soja
100 gram puur cacaopoeder zonder suiker
250 gram zelfrijzende bloem
1 brikje van 250 ml Alpro Soja drink met chocoladesmaak

Poedersuiker en zeste van sinaasappel voor de afwerking

Vorbereiding

Splits de eieren en doe eiwitten en dooiers in een aparte kom.
Weeg cacaopoeder en bloem af.
Zet een bakvorm van 25 tot 30 cm doorsnede klaar.
Verwarm de oven voor op 200 ° C.

Bereiding

Klop eerst de eiwitten op.
Klop daarna in de andere kom de eierdooiers met de suiker op. Voeg hier de vloeibare boter aan toe.
Giet de chocoladedrink bij dit eimengsel.
Voeg dan het cacaopoeder en de bloem toe.
As laatste meng je de opgeklopte eiwitten onder het mengsel.
Giet alles in de bakvorm en zet in de oven.
Je bakt eerst 10 minuten op 200 graden Celsius, daarna verlaag je de oven tot 160 ° C en je laat nog 30 minuten verder bakken.
Controleer tegen het einde van de baktijd met een prikker of de taart gaar is. Komt de prikker er droog uit, dan is het taart voldoende gebakken.

Afwerking

Laat afkoelen en snij in porties.
Strooi er bloedsuiker overheen.
Je kan ook zeste van sinaasappel over de taart strooien.

Tip om te bewaren

De taart levert 12 porties. Je kan ze enkel dagen in een afgesloten doos bewaren.
Je kan de stukken ook per portie invriezen. Gebruik in dit geval geen poedersuiker of zeste.

Informatie allergenen.

Dit gerecht bevat soja, tarwe, ei

Energie-aanbreng

1 portie bevat 213 kcal

