

Hemelse chocoladetaart met mousse van melk en pure chocolade

Het was even druk hier, erg druk. Daarom kwam ik er helaas niet aan toe om veel te bakken naast het dagelijkse brood. Gelukkig begint het weer wat rustiger te worden en komt er weer meer tijd om leuke, lekkere dingen te bakken! Aankomend weekend nog wel eerst nog mijn verjaardag en dinsdag die van onze oudste zoon. De jongste zoon wilde voor zijn verjaardag heel graag een [aardbeien-slagroomtaart](#), de oudste koos voor een chocoladetaart met mousse van melk en pure chocolade. Ik had deze taart al eens eerder gemaakt; dus we wisten uit ervaring dat deze taart echt hemels smaakt! Het is een taart waarbij veel handelingen samen komen, dus zorg ervoor dat je je werkblad vrij hebt, genoeg kommen klaar hebt staan en tussendoor opruimt. Het mag wat werk zijn om deze taart te maken, het resultaat is het drie dubbel en dwars waard! Ik gebruikte een springvorm van 24 cm doorsnede en haalde hier 12 stukken taart uit.



Ingrediënten:

Biscuit:

- 45 gram boter
- 120 gram eidooiers (ongeveer 6)
- 90 gram kristalsuiker
- 45 gram bloem
- 30 gram cacao poeder
- 75 gram amandelpoeder
- 120 gram eiwitten (ongeveer 4)

chocolademousse:

- 2 gelatineblaadjes
- 25 gram kristalsuiker
- 25 gram water
- 100 gram eidooiers (ongeveer 5)
- 500 ml. slagroom
- 120 gram poedersuiker
- 125 gram melkchocolade
- 100 gram pure chocolade

Afwerking:

- 30 gram boter op kamertemperatuur
- 150 gram pure chocolade
- 125 ml room (35%)

Werkwijze:

- Begin met het maken van de chocoladebiscuit.
- Ik heb het mezelf dit keer even makkelijk gemaakt en met een emmertje kapselmix 480 gram beslag gemaakt en daar 30 gram cacaopoeder aan toegevoegd en volgens de instructies gebakken. Voor wie meer tijd heeft volgt hieronder de beschrijving voor het maken van chocoladebiscuit.
- Verwarm de oven alvast voor op 180 graden Celsius.
- Vet een springvorm (diameter 20/22 cm) in en leg op de bodem een velletje bakpapier.
- Smelt in een pannetje op zacht vuur de boter.
- Doe de eidooiers in een kom en klop ze samen met 45 gram suiker wit en schuimig.
- Zeef in een andere kom de bloem en het cacaopoeder.
- Meng het amandelpoeder door het bloem-cacaomengsel.
- Neem nog een (vetvrije) kom en klop daarin met vetvrije gades de eiwitten stijf. Mix eerst zonder de 45 gram suiker, voeg deze na verloop van tijd langzaam toe.
- Meng 1/3 van het stijfgeklopte eiwit door het opgeklopte eidooiermengsel.
- Spatel hier voorzichtig het bloem-cacaomengsel onder.
- Spatel daarna voorzichtig de rest van het stijfgeklopte eiwit door en roer tot slot de gesmolten boter door het geheel.
- Giet het biscuitbeslag in de springvorm en bak ongeveer 35 minuten. De biscuit is klaar als je er met je vinger een klein kuiltje in drukt en deze weer terug veert.
- Laat de biscuit afkoelen in de vorm.
- Verwijder voorzichtig de vorm.
- Snijd de biscuit in 3 gelijke plakken. Een taartverdeler (een metalen raamwerk met een ijzerdraad ertussen) is erg handig om perfect gelijke lagen te krijgen.
- Snijd ook een heel dun laagje van de bovenkant af zodat deze vlak is.
- Doe koud water in een kommetje en laat hier de gelatineblaadjes zo'n 30 minuten in weken.
- Doe het water en de kristalsuiker bij elkaar in een steelpannetje en breng aan de kook.
- Doe de suikersiroop over in een schaalpje en verwarm nog een 30 seconden op vol vermogen in de magnetron.
- Doe de eidooiers in een kom, schenk de hete siroop erop en klop met de mixer op de hoogste stand tot een wit schuim.
- Verdeel direct in twee gelijke helften.

- Doe 250 ml slagroom en 60 gram poedersuiker in een kom en klop met de mixer tot een lobbige substantie.
- Smelt de melkchocolade au bain marie of in een couverture smeltbak tot deze 45 graden is.
- Roer 1/3 van de slagroom door de chocolade.
- Smelt 1 van de gelatineblaadjes in een schaalpje in de magnetron (ik deed 20 seconden op maximaal vermogen)
- Roer de gesmolten gelatine goed door het chocolade-slagroommengsel.
- Roer er de inhoud van 1 kom met het eidooiermengsel doorheen.
- Roer nu ook de rest van de slagroom erdoor.
- Laat op kamertemperatuur staan en ga verder met de pure chocolademousse.
- Mix 250 ml van de slagroom met 60 gram van de poedersuiker tot een lobbig geheel.
- Smelt de pure chocolade au bain marie of in een couverture smeltbak tot 45 graden Celsius.
- Roer 1/3 van de slagroom door de gesmolten pure chocolade.
- Knijp het laatste gelatineblaadje uit, doe het in een schaalpje en verwarm 20 sec. op vol vermogen in de magnetron tot de gelatine gesmolten is.
- Roer de gesmolten gelatine goed door het chocolade-slagroom mengsel.
- Voeg het eidooiermengsel en de resterende slagroom toe.
- Meng goed.
- Bedek een bakplaat met plasticfolie.
- Leg de onderste biscuitlaag in de springvorm ring.
- Verdeel de pure chocolademousse gelijkmatig over de biscuit.
- Leg de volgende laag biscuit op de pure chocolade mousse.
- Verdeel 3/4 van de melkchocolade mousse over de plak biscuit.
- Leg hierop de laatste plak biscuit en werk de bovenkant glad af met de resterende melkchocolade mousse.
- Zet de taart minstens 1 uur weg in de diepvries.
- Smelt de chocolade tot 40 graden.
- Breng de room aan de kook.
- Voeg deze bij de gesmolten chocolade en roer goed tot er egale massa ontstaan is.
- Voeg nu de boter toe en roer tot deze opgelost is.
- Breng het mengsel op 37 graden Celsius.
- Haal de taart uit de diepvries (niet te vroeg doen, anders vormt er zich een laagje condens op en hecht de ganache niet, bovendien zou de warme ganache een deel van de taart doen smelten als deze niet bevroren is)
- Haal de taart uit de ring, lukt dit niet zo, verwarm de buitenkant dan heel even met een warme föhn.
- Zet de taart op een taartrooster boven een bakplaat.
- Overgiet de taart met de 37 graden warme ganache en zorg ervoor dat boven en zijkant helemaal bedekt worden.
- Bij mij bevroor de ganache wat te vroeg, ik heb het met de föhn weer iets vloeibaar gemaakt en zo gelijkmatig over de taart verdeeld.
- Smelt wat witte- of melkchocolade tot 40 graden en koel al roerend terug tot 30 graden.
- Doe deze chocolade in een papieren hoorntje, knip een klein puntje af en maak streepjes op de taart.
- Smeer een dunne laag gesmolten chocolade op een (liefst) marmeren plaat en laat deze hard worden.
- Haal met een paletmes de chocolade van de plaat. Je zult kleine strookjes chocolade krijgen.
- Smelt met een föhn de zijkant van de taart heel iets en plak de stukjes chocolade er tegen aan, net zo lang tot de taart vol is.
- Eet smakelijk!



Dit recept komt uit "Het bakboek, de klassiekers" door Eric van den Hende / Piva