



Biscuittaart met chocolade en aardbeien

Een luchtige biscuit gevuld met een rijke chocoladeganache, dungerold marsepein en verse aardbeien. Een feestelijke taart die zowel indruk maakt op het bord als op de tong.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	30'	6	Dessert

Ingrediënten

Voor de biscuit:

5 eieren, gesplitst

150 gr fijne suiker

125 gr bloem, gezeefd

2 el heet water

Voor de vulling en afwerking:

300 gr pure chocolade, grof gehakt

100 gr ongezouten boter

250 gr verse aardbeien, gehalveerd

200 gr marsepein

30 gr poedersuiker

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed de bodem van een springvorm van 24 cm met bakpapier en vet de rand licht in.
- 2.** Klop de eidooiers met de suiker en het hete water in een ruime kom gedurende 5 minuten bleek en luchtig.
- 3.** Klop de eiwitten in een vetvrije kom stijf tot stevige pieken.
- 4.** Spatel de gezeefde bloem in drie keer voorzichtig door het dooiermengsel. Voeg daarna de stijfgeklopte eiwitten in twee keer toe en spatel ze losjes door het beslag zodat de lucht erin blijft.
- 5.** Giet het beslag in de voorbereide springvorm en strijk de bovenkant glad. Bak de biscuit 25 tot 30 minuten, of tot een prikker er droog uitkomt. Laat volledig afkoelen op een rooster alvorens uit de vorm te halen.
- 6.** Smelt ondertussen de gehakte chocolade samen met de boter al roerend au bain-marie tot een gladde, glanzende ganache. Laat lichtjes afkoelen tot de massa iets dikker wordt en goed smeerbaar is.
- 7.** Snijd de afgekoelde biscuit horizontaal in twee gelijke lagen.
- 8.** Bestrooi het werkblad licht met poedersuiker en rol de marsepein uit tot een ronde lap die iets groter is dan de taart.
- 9.** Besmeer de onderste biscuitlaag met ongeveer een derde van de chocoladeganache. Verdeel de gehalveerde aardbeien gelijkmatig over de chocolade. Leg de tweede biscuitlaag er voorzichtig bovenop en druk licht aan.
- 10.** Dek de volledige taart af met de uitgerolde marsepeinlap: leg hem over de taart, druk hem langs de zijkanten aan en snijd het overschot af met een mes.
- 11.** Overgiet of bestrijk de taart met de resterende chocoladeganache en werk af met enkele mooie aardbeien.

Tip

Bak de biscuit het liefst een dag op voorhand. Een uitgeruste biscuit snijdt veel gemakkelijker en kruimelt minder. Wikkel hem goed in plasticfolie en bewaar op kamertemperatuur.

Lekker met

Een bolletje vanille-ijs of een lepel lichtgeslagen room past hier uitstekend bij.

Dranktip

Serveer bij deze taart een glas frambozenlambiek of een kopje sterke zwarte koffie om de zoetheid van de chocolade en het marsepein te balanceren.