

## CHOCOLAETAART - ZACHTE - Valentijn

Benodigdheden : voor **6** personen

	120	gr	Boter - echte
	300	gr	Patisseriebloem
	1	el	Griessuiker
			Snuifje zout
VULLING :	2,5	dl	Room – echte – 40%
	7,5	cl	Melk (dat is minder dan een DL)
	200	gr	Boter - ECHTE
	500	gr	Pure chocolade
	2	el	Griessuiker

Bereidingstijd: 15 minuten

### Werkwijze :

Vermeng 300 gram patisseriebloem, 1 eetlepel griesuiker en een snuifje zout.

Leg 120 gram koude boter in blokjes op en kneed tot een kruimelig deeg.

Leg een uur in de koelkast.

**OF KOOP EEN ROL KRUIMELDEEG**

Verwarm de oven op 200 gr C

Rol het deeg uit, of open het pakje en leg het deeg in de ingevette taartvorm.

Druk de randen goed aan en snij het overtollige deeg weg.

Leg een bakpapier op het deeg en vul met bakbonen.

Bak het deeg in 25 minuten gaar. Haal uit de oven.

Verwijder het bakpapier en de bonen en laat afkoelen in de vorm.

### **Vulling**:

Hak 500 gram pure chocolade grof.

Breng 2,5 dl room (40%) samen met 7,5 cl (dat is minder dan een DL) aan de kook.

Haal de pan van het vuur. Strooi er 2 eetlepels griessuiker en de chocolade bij.

Roer tot de chocolade gesmolten is.

Laat nog even (2 minuten) koelen en roer er dan 200 gram echte boter door tot alles glad en glanzend is.

Haal de taart uit de taartvorm.

Schep de chocolademassa op de deegbodem.

Strijk alles glad en laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast.

Werk eventueel af wat cacao poeder of een muntblaadje.

Of hartjes van witte chocolade.

=====