



Mexicaanse chili-chocoladetaart

met witte chocoladeglazuur en sinaasappel



40-50min



2 personen

Als er een taart bestaat die mensen samenbrengt en passie aanwakkert dan is het zeker weten deze! Met deze chocoladetaart met subtiele hinten kaneel en chili en een frisoete glazuur van witte chocolade met sinaasappel ga je gegarandeerd harten veroveren. Op de liefde!

Wat je van ons krijgt

- 1x chocoladecakemix ^{1,7}
- 1 zakje kaneel
- 1 zakje chilivlokken
- 2 eieren ³
- 1 sinaasappel
- 1 zakje witte chocoladedruppels ^{6,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter ⁷
- 1el bloem ¹
- zout
- 70ml plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- ovenrek
- springvorm (24cm Ø)
- kleine kookpan
- maatbeker
- garde
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Met dit recept maak je 8 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 357kcal, vet 22.6g, koolhydraten 33.8g, eiwit 4.5g



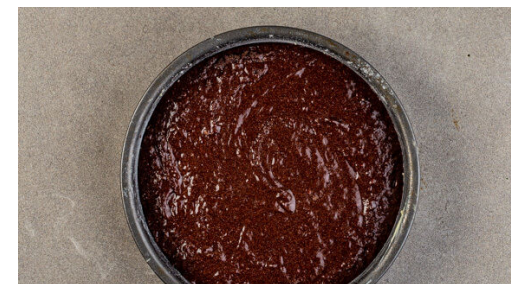
1. Springvorm voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Vet de bodem en de zijkanten van een springvorm (24cm Ø) in met 1el zachte boter en bestuif het met 1el bloem. Beweeg de springvorm rustig heen en weer zodat de bloem regelmatig verdeeld wordt.



2. Beslag maken

Meng de **cakemix** met de **kaneel** en **1tl chilivlokken**. Klop de **eieren** los met 70ml plantaardige olie en 50ml water. Voeg de **cakemix** toe aan het **eimengsel** en meng goed met een garde. **Let op**, roer het **beslag** niet te lang.



3. Cake bakken

Giet het **beslag** in de springvorm en bak 30-40min in het midden van de oven. **Tip:** de **cake** is gaar als je er een tandenstoker in steekt en het er schoon uitkomt. Laat de **cake** 10-15min rusten op een ovenrek, neem het dan uit de springvorm en laat verder afkoelen.



4. Sinaasappel snijden

Rasp **1tl sinaasappelschil** fijn. Schil de **sinaasappel** en snijd het **vruchtvlees** in hapklare stukjes.



5. Glazuur maken

Vul een kleine kookpan met ca. 3cm water en breng het water aan de kook. Plaats een hittebestendige kom op de pan, zonder dat het water de kom aanraakt. Doe de **witte chocoladedruppels** in de kom en roer 1-2min tot ze volledig gesmolten zijn en neem dan van het vuur. Meng de **crème fraîche**, de **sinaasappelpers** en een snuf zout door de gesmolten **chocolade**.



6. Taart afmaken

Schenk het **glazuur** vanuit het midden over de afgekoelde **cake** en laat het over de zijkanten afdruipe. Je kunt de **cake** het beste op een metalen rekje op een bord zetten om het **glazuur** op te vangen en weer over de **cake** te verdelen. Laat de **cake** ca. 1uur in de koelkast afkoelen. Serveer de **chocoladetaart** met de **sinaasappelstukjes**.