

Charlotte met chocolade

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de chocoladevulling:

230 gram pure chocolade
500 ml volle room
110 gram kristalsuiker
6 eiderdooiers
1 ei

Voor de afwerking:

1 eetlepel oploskoffie
2 eetlepels water
200 ml volle room
2 eetlepels bloemsuiker
chocoladeversiering (bv. koffieboontjes)

Bereidingswijze

1. **Neem een springvorm van 22 cm doorsnede. Bedek de bodem volledig met een laag lange vingers, breek of snij ze in kortere stukken om alles mooi te laten passen. Maak nu een laag rechtopstaande lange vingers tegen de zijkant van de vorm.**
2. **Maak de chocoladevulling: breek de chocolade in stukjes en leg in een kom.**
3. **Verhit 150 g slagroom tot deze nét kookt en giet over de chocolade. Roer tot de chocolade volledig is gesmolten.**
4. **Klop de rest van de slagroom lobbig en zet in de koelkast.**
5. **Meng de suiker met de dooiers én het ei tot een dikke crème (ideaal met de keukenmachine).**

6. **Voeg de chocolade toe en meng goed.**
7. **Schep de room erdoor.**
8. **Schep in de vorm met lange vingers en laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast. Verwijder de rand van de springvorm.**
9. **Zet de taart op een taartschaal.**
10. **Los de oploskoffie op in 2 eetlepels water. Klop de room met de bloemsuiker en de oploskoffie lobbig. Verdeel over de taart. Werk af met chocoladeversiering.**