



Chocoladetaart met kersen

Ingrediënten

- 1 grote pot uitgelekte kersen
- 140 gram bloem
- 4 grote eieren
- 300 gram fijne kristalsuiker
- 140 gram boter
- 1/2 tl vanille-essence
- 75 gram cacao
- poedersuiker voor garnering

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 170 °C
2. Laat de kersen uitlekken in een zeef
3. Weeg alle ingrediënten af en zet ze in schaaltes klaar
4. Smelt de boter in de magnetron
5. Breek de eieren boven de beslagkom en meng met een elektrische handmixer tot een schuimige massa
6. Voeg al roerend de suiker toe en mix nog één minuut
7. Voeg langzaam de gesmolten boter toe en mix nog één minuut
8. Klop er de vanille door en roer nog één minuut
9. Zeef de bloem en de cacao boven de beslagkom
10. Vermeng het mengsel goed met de grote lepel
11. Voeg de uitgelekte kersen toe
12. Roer ze goed door het beslag heen
13. Schep het beslag in de met bakpapier beklede vorm en strijk de bovenkant glad
14. Bak ongeveer 25 minuten in de voorverwarmde oven
15. Controleer of de taart gaar is met een satéprikker
16. Als de prikker redelijk schoon is de taart klaar
17. Neem het blik uit de oven en laat afkoelen
18. Bestrooi de taart met poedersuiker, snijd in punten en serveer