

sinaasappeltaart met chocolade



Ingrediënten:

- 275 gr. Pure chocolade
- 215 ml Slagroom
- 3 Sinaasappels
- 200 gr. Suiker
- 4 Eieren
- 225 ml Zonnebloemolie
- 250 gr. Zelfrijzend bakmeel
- 1 tl Bakpoeder

Bereiding:

Was de sinaasappels. Rasp de schil van 1 sinaasappel. Snij het wit van de rest van de sinaasappel. Doe de schil en het vruchtvlees in de blender en pureer de sinaasappel. Klop de eieren met de suiker. Roer de olie en de sinaasappel er doorheen. roer de bloem er doorheen en meng tot een glad mengsel. Giet het beslag in een ingevet bakblik. Bak de taart 55 minuten op 180 graden. Maak de ganache; verwarm de slagroom. Snij de chocolade in stukjes en roer deze door de warme slagroom. Haal de pan van het vuur en laat de chocolade rustig smelten. Giet de ganache over de taart. Snij de overgebleven sinaasappels in plakjes. Garneer de taart met de sinaasappelplakjes.