

Taart met chocoladeganache (Dominique Persoone)

Nodig

Voor zandtaartdeeg

*400 gram bloem
160 gram bloedsuiker
240 gram boter
2 eieren
40 gram amandelpoeder
1 vanillestokje
snuifje zout*

Voor de vulling

*400 gram room
500 gram chocolade (65%)
2 eetl cacaopoeder
2 eetl glucose (of lopende honing)
4 eetl boter*

Bereiding

Daags voordien het zanddeeg maken zodat het deeg kan rusten!

- Meng de bloem met de stukjes boter, maar meng niet te lang.
- Voeg dan de suiker, amandelpoeder, vanille en snuifje zout toe, alsook 2 eieren.
- Meng opnieuw tot het deeg korrelig wordt. Weer niet te lang mengen!
- Verpak in plasticfolie en laat in de koelkast een nacht rusten.

- Neem bakpapier en bestuif met bloem. Leg hierop de deegbal en rol het deeg uit. Bestuif indien nodig nog met een weinig bloem.
- Neem een bakvorm, bekleed met bakpapier en plaats het deeg erin. Druk de kanten goed aan en prik de bodem in met een vork. Leg nu een bakpapier op de deegbodem en giet er bakkorrels in, zodat het deeg goed vlak blijft tijdens het bakken.
- Bak de taartbodem 20 minuten op 180°C .
- Laat de taartbodem afkoelen en neem dan uit de vorm.
- Laat wat chocolade smelten en smeer de taart hiermee in. Dit vormt een laag die maakt dat de taartbodem krokant blijft na het inbrengen van de ganache.

De ganache

- Los de cacaopoeder op in de room en laat even koken.
- Giet de warme room bij de chocolade en roer goed.
- Voeg er ook de glucose (of honing) bij, alsook de malse boter.
- Meng zeer goed en giet de ganache dan in de taart.
- Laat afkoelen en plaats nog even in de koelkast alvorens de taart aan te snijden.
- Laat de taartpunten even op kamertemperatuur komen alvorens op te dienen.