



Chocoladetaart met blauwe bessen en limoenmascarpone

Door de toevoeging van alcohol is dit gerecht niet geschikt voor kinderen.

Benodigheden (6 personen)

500 gram blauwe bessen
1/2 dl sinaasappellikeur
1 eetlepel gehakte munt (vers of diepvries)
175 gram boter
175 gram suiker
3 eieren
3 eetlepels melk
150 gram zelfrijzend bakmeel
1 theelepel bakpoeder
40 gram cacao poeder
250 gram mascarpone
1 dl volle yoghurt
2 limoenen
poedersuiker
hoge (magnetron- of glazen) ovenschaal 18 cm ø

Bereiden Chocoladetaart

- Meng de blauwe bessen met sinaasappellikeur en gehakte munt en zet ze apart.
- Vet de ovenschaal in en leg op de bodem een stukje vetvrij bakpapier.
- Smelt de boter licht (magnetron, 800 watt, 1/2 minuut).
- Klop de boter en de suiker schuimig.
- Voeg de eieren en de melk toe en klop de eieren erdoor.
- Spatel zelfrijzend bakmeel, bakpoeder en cacao poeder erdoor en vorm er een glad beslag van.
- Schep dit in de vorm en bak de taart in de magnetron, onafgedekt, 800 watt, 8 minuten.
- Laat de vorm 5 minuten staan en keer de taart op een rooster. Klop intussen de mascarpone los met de yoghurt.
- Boen de limoenen schoon onder heet water.
- Rasp van 1 eetlepel van de schil en pers de vruchten.
- Meng sap en rasp door de mascarpone.
- Snijd de taart 2 of 3 maal overlangs doormidden.
- Leg de plakken naast elkaar en bestrijk ze met het mascarpone mengsel.
- Verdeel de blauwe bessen erover.
- Stapel de lagen en bestuif de bovenkant en zijkant met poedersuiker.

Variatietips

Deze taart kan ook in het midden van een oven van 180 °C in 35-40 minuten worden gebakken.
De blauwe bessen-mascarponevulling is ook geschikt voor laagjes in een (kant en klaar) vanillecake.