

Chocolade Monchoutaart

Deze chocolade kersentaart is rijk, romig en perfect in balans. Het luchtige chocoladebiscuit vormt de basis voor lagen zachte roomkaas, zoete kersenjam en een fluweelzachte ganache. Een taart die er feestelijk uitziet, maar vooral heerlijk smaakt — ideaal voor speciale momenten of gewoon omdat je zin hebt om iets bijzonders te bakken.



Ingrediënten:

Biscuit

- 5 eieren
- 150 g suiker
- 100 g bloem
- 20 g maïzena
- 30 g cacao

Vulling

- 250 g naturel roomkaas
- 250 ml slagroom
- 50 g suiker
- 1 zakje klopfix
- 200 g kersenjam

Chocoladeganache

- 100 ml slagroom
- 125 g pure chocolade



Bereiding:

Biscuit bakken

1. Verwarm de oven voor op 160°C (hetelucht).
2. Klop de eieren samen met de suiker 10 minuten tot een luchtige, romige massa. Het mengsel is klaar wanneer het lichtgeel en stevig is.
3. Meng de bloem, maïzena en cacao in een aparte kom.
4. Spatel dit mengsel voorzichtig door het eimengsel zodat de luchtigheid behouden blijft.
5. Vet een springvorm goed in en bekleed de bodem met bakpapier.
6. Giet het beslag in de vorm en bak het biscuit 45–50 minuten. Test met een satéprikker: komt deze schoon uit de taart, dan is hij klaar.
7. Laat het biscuit volledig afkoelen (of vries het in voor later gebruik).

Roomkaasvulling maken

8. Klop de roomkaas samen met de suiker luchtig.
9. Voeg de slagroom en klopfix toe en mix tot een stevige, luchtige vulling.
10. Zet de vulling even in de koelkast.

Taart opbouwen

11. Snijd het biscuit twee keer horizontaal door, zodat je drie lagen krijgt.
12. Bestrijk de onderste laag royaal met de helft van de kersenjam.
13. Verdeel hier de helft van de roomkaasvulling over met een paletmes.
14. Leg de tweede biscuitlaag erop en herhaal deze stappen.
15. Plaats de bovenste laag (de 'deksel') erop en zet de taart even in de koelkast.

Chocoladeganache

16. Verwarm de slagroom in een pannetje (niet laten koken).
17. Hak de chocolade grof en giet de hete slagroom erover.
18. Roer tot alle chocolade is gesmolten en een gladde ganache ontstaat.
19. Laat afkoelen tot de structuur van dikke yoghurt.
20. Giet de ganache voorzichtig over de taart en laat hem weer opstijven in de koelkast.

Eet smakelijk!