



Chocoladetaart

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	13 Mins
Gaartijd	13 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V6000 PowerSteam vanaf 2022

met vruchtencompote

Deeg

- 100 g donkere chocolade, in grove stukken gebroken
- 100 g boter, in ca. 1 cm grote blokjes
- 100 g suiker
- 3 eieren
- 25 g bloem
- 25 g cacaopoeder
- 1 tl bakpoeder

Compote

- 600 g abrikozen, ontpit, in ca. 1 cm grote blokjes
- 50 g suiker
- ½ tl vanillemerg

Opdiene

- kleine hoeveelheid poedersuiker

Deeg

Bedek de cakevorm met bakpapier.





Doe de chocolade en de boter in een glazen kom. Laat de inhoud van de kom op een glazen schaal op het middelste niveau met magnetron 200 W gedurende 6 minuten smelten. Doe de suiker en de eieren in een kom en meng goed tot de suiker opgelost is. Meng de chocolade eronder.

Voeg de bloem, het cacaopoeder en het bakpoeder toe, roer tot een glad deeg en giet het deeg in de voorbereide cakevorm.

Compote

Meng alle ingrediënten in een porseleinen vorm.

Bakken

Plaats het deeg rechts en de compote links op een glazen schaal op het middelste niveau van de ovenruimte. Laat gedurende 13 minuten met Power hete lucht & stoom bakken op 180 °C.

Opdiene

Bestuif de cake met poedersuiker en dien samen met de compote op.

Gaarstappen

Power hete lucht & stoom 180 °C gedurende 13 Mins

Tips

Chocoladetaart is het lekkerste als het lauwwarm is. Naar keuze kunnen ook andere vruchten worden gebruikt.

Accessoires

Glazen schaal gehard

Voor magnetron geschikte cakevorm

Porseleinen vorm met een volume van ca. 1 l

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

05.09.2023

