



VOOR 12 PERSONEN



HEMELSE-MODDERTAART met frambozen

Taartbodem 1 pak (200 g) Maria biscuit + 100 g boter, gesmolten

Vulling 400 g pure chocolade 70% + 250 g boter + 1 dl slagroom + 1 el sterke koffie

Hemelse Modder 125 g pure chocolade 70% + snoep zout + 2 eidooiers + 1 el sterke espresso
+ 125 g suiker + snoep zout + 6 eieren, losgeklopt

+ 1,25 dl slagroom + 2 eiwitten

Garnering 300 g frambozen

TAARTBODEM

Bekleed de bodem van een springvorm van 24 cm met bakpapier.

Maal de biscuits fijn in een keukengemengsel of verkrummel ze zo fijn mogelijk. Meng ze met de gesmolten boter en duw het koekmengsel stevig tegen de met bakpapier beklede bodem van de springvorm.

VULLING

Verhit de oven tot 160 °C.
Laat chocolade, boter, slagroom, suiker en zout met de koffie au bain-marie smelten.
Roer er de losgeklopte eieren door. Stort het mengsel op de taartbodem. Zet de taart ca. 25 minuten in de oven. Laat de taart afkoelen en in de koelkast verder opstijven.

HEMELSE MODDER

Laat voor de Hemelse Modder de chocolade au bain marie smelten. Roer af en toe. Voeg een snuf zout toe. Klop de eidooiers romig. Klop de gesmolten chocolade erdoor en daarna de espresso. Klop de eiwitten stijf in een brandschone kom. Klop de slagroom stijf. Spatel eerst de room, daarna het eiwitshuim door de chocolademengsel.

Zorg dat de mousse ergaagd van kleur is.
Laat de mousse minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.

PRESNTATIE

Bestrijk de taart met de Hemelse Modder en druk direct de frambozen erin vast.