

## CHOCOLADETAART MET DULCE DE LECHE

Deze taart is al een paar jaar één van mijn favorieten. We hebben ze regelmatig op de kaart staan in onze bistro L.E.S.S. Een van de 'geheimen' van de taart is de karamel van melk. Dat is een versie van de Latijns-Amerikaanse dulce de leche, waarbij melk zo ingekookt wordt dat ze karameliseert. Zalig en toch eenvoudig.

1 nacht	Deeg maken en laten rusten
3 u 30	Karamel van melk maken
25 min	Chocoladevulling maken
1 nacht	Taart laten opstijven

### Dit heb je nodig

#### VOOR DE KAMEL VAN MELK

- 1 BLIKJE GECONDENSEERDE MELK MET SUIKER VAN 400 GRAM

#### VOOR HET CHOCOLADE-ZANDEEG

- 85 G GEZOUTEN BOTER IN BLOKJES GESNEDEN
- 35 G POEDERSUIKER
- 1 EIGEEL
- 140 G PATISSERIEBLOEM
- 35 G CACAPOEDER
- 2 G GROF ZOUT

#### VOOR DE VULLING

- 230 G PURE CHOCOLADE MET 71% CACAOGHEHALTE (IN BLOKJES OF PELLETS)
- 120 G EI
- 310 G VOLLE MELK

#### EXTRA NODIG

- HUISHOUDFOLIE
- BAKPAPIER
- ALUMINIUMFOLIE
- TAARTVORM MET EEN DIAMETER VAN 20 CM (8 PERSONEN)
- KEUKENROBOT
- GEDROOGDE LINZEN OF BAKPARELS
- KERNTemperatuurmeter

### Zo maak je het

#### DE DAG VOORDIEN MAAK JE DE KAMEL VAN MELK.

Breng een pot met water aan de kook. Zet hier in het blik gecondenseerde melk. Laat 3,5 uur zachtjes koken. Let er op dat het blik die hele tijd onder water blijft. Bewaar het afgekoelde blik in de koelkast.

#### DE DAG VOORDIEN MAAK JE HET CHOCOLADE-ZANDEEG

Klop de boter mooi zacht in een keukenrobot, voeg de poedersuiker en het grof zout toe en klop op de laagste stand tot een smeùige massa. Voeg daarna het eigeel toe en blijf kloppen. Voeg tenslotte ook de bloem en het cacao-poeder toe. Klop zacht tot alles goed vermengd is, maar klop niet langer dan nodig, want anders krijg je een taaie deegtextuur. Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat dit een nacht rusten in de koelkast. Haal het de volgende dag ongeveer een half uur voor gebruik uit de koeling om op kamertemperatuur te komen. Warm de oven voor tot 200°C.

Rol het deeg gelijkmatig uit tussen bakpapier tot een dikte van ongeveer 3 mm (eventueel met behulp van wat bloem).



---

Zo maak je het

---

Leg het deeg opnieuw een half uurtje in de koeling zodat het wat steviger wordt.

Bekleed de ingevette en bebloemde taartvorm met het deeg. Druk de randen goed aan. Prik met een vork enkele gaten in het deeg.

Bak blind af: leg een groot stuk aluminiumfolie op het deeg, druk aan en leg hierop de gedroogde linzen of bakparels. Dat zorgt er voor dat het deeg mooi strak blijft. Bak gedurende 15 minuten op 200°C.

Verwijder na het bakken voorzichtig de bonen en de aluminiumfolie.

Laat de oven afkoelen tot 150° C.

#### VOOR DE VULLING

Deel 1: neem 300 gram van de melkkaramel en giet deze gelijkmatig over de taartbodem.

Deel 2: mix de eieren. Breng de melk aan de kook, giet deze op de gemixte eieren en vaneer.

Vaneren is het al roerend op een zacht vuur opwarmen om een massa te laten indikken. Verwarm op die manier tot 82°C. Dan krijg je een mooie gladde binding.

Giet het warme eimengsel op de koude chocolade en meng voorzichtig tot een gladde homogene massa.

Giet dit mengsel voorzichtig op de melkkaramel tot net aan de bovenrand van de taartvorm.

Bak gedurende 20 minuten in de voorverwarmde oven van 150°C.

Laat de taart 1 nacht opstijven in de koeling en werk ze voor het serveren af met geraspte chocolade.