**Recept: “OUWE TAART”**



**Voor het deeg: 150 gram 50+chocolade**

**150 gram “overjarige” boter**

**150 gram poedersuiker**

**5 “Noord Hollandse blauwe”eieren**

**Zout**

**120gram bloem**

**30gram maïzena**

**1 zakje vanillesuiker**

**Voor de vulling: 1 pot abrikozenjam (450gram)**

**Voor de garnering: 100 gram 50+chocolade**

**7 eetlepels koffieroom**

**Spuitbus slagroom**

**kaarsjes**

**Breek de chocolade in stukjes. Snijd de boter in stukjes en doe die in een steelpan. Voeg de poedersuiker en de stukjes chocolade toe. Zet de pan op laag vuur en laat de inhoud al roerende smelten. Schep de gesmolten massa in een kom. Splits de eieren, klop de dooiers één voor één door de chocolademassa en laat deze afkoelen.**

**Klop de eiwitten met een mespuntje zout in een grote vetvrije kom ( met schone gardes) stijf. Zeef de bloem, maïzena en de vanillesuiker boven de chocolademassa en spatel het geheel door elkaar.**

**Schep het beslag in een beboterde springvorm en bak de taart 1 richel onder het midden van een voorverwarmde oven (175˚C) in ca. 50 minuten gaar.**

**Laat de taart iets afkoelen, verwijder vervolgens de vorm en laat de taart op een rooster helemaal afkoelen.**

**Snijd de taart horizontaal in drie plakken. Bestrijk de snijvlakken met abrikozenjam en leg de lagen weer op elkaar.**

**Maak de garnering: Breek de chocolade in kleine stukjes. Verwarm de koffieroom in een steelpan en laat hierin, van het vuur de stukjes chocolade smelten. Bestrijk de taart rondom met de gesmolten chocolade en laat deze hard worden. Zet de taart op een taartschaal en garneer met toefjes slagroom, en kaarsjes.**