



Sinaasappel Chocoladetaart met Cointreau

12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

● up to 45 Min.



Ingrediënten:

Voor de chocoladetaart:

1 pak Dr. Oetker Verwen Lemon
Meringue taart
100 g boter
15 ml water (ongeveer 1,5 eetlepel)
1 el cacao
sinaasappelsap van een halve
sinaasappel
3 eieren
100 ml water
50 ml Cointreau®
100 g mandarijnen op sap

Extra nodig:

mixer met gardes
beslagkom
kommetje/bakje
citruspers
springvorm Ø 24 cm

- 1 Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 170 °C

- 2 Vet de springvorm goed in met boter of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker).
- 3 Mix de boter met een mixer zacht.
- 4 Voeg de bodemmix, 15 g (1,5 el) water ten het cacaopoeder toe en mix met een mixer met garden op de middelste stand tot er een deeg ontstaat.
- 5 Maak hiervan met de hand een samenhangend chocoladedeeg en druk het uit over de bodem van de springvorm. Maak een opstaand randje van ca. 2 cm.
- 6 **Curd vulling maken:**
Pers de halve sinaasappel uit en houd het sap (ca. 80 ml) apart. Bewaar de schil voor later. Laat de mandarijnen uitlekken.
- 7 Scheid 3 eieren en doe de eiwitten in een vetvrij schaaltje en de dooiers in een beslagkom.





- 8 Voeg aan de dooiers 100 ml water, de Cointreau en de vullingmix toe. Mix het geheel met een mixer met garden in 1 minuut op de middelste stand.
- 9 Schenk het sinaasappelsap bij de vulling en mix dit op de middelste stand tot een gladde curd. Spatel de uitgelekte mandarijnen voorzichtig door de curd.
- 10 Verdeel deze sinaasappelcurd met cointreau en mandarijnen over de taartbodem in de springvorm. Zet de springvorm onderin de oven en bak de sinaasappel chocoladetaart ongeveer 30 minuten.

**Inclusief Onder
Baktijd: 30 Minuten**

- 11 Haal de sinaasappel-chocolade taart uit de oven en laat deze minimaal 15 minuten **met springvorm** afkoelen op een rooster. Zet de temperatuur van de oven terug (elektrische oven 130°C en heteluchtoven 120°C).

**Elektrische oven: 130 °C
Heteluchtoven 120 °C**

12 Meringue bereiden:

Doe de achtergehouden eiwitten met ongeveer de helft van de meringuemix in een vetvrije beslagkom. Let op: begin hier pas mee tijdens het afkoelen van de taart om inzakken van de meringue te voorkomen.

- 13 Klop het eiwitschuim stijf in 4 á 5 minuten met een mixer met schone garden op de hoogste stand. Voeg de overige meringuemix toe en mix nog 30 seconden op de middelste stand.
- 14 Verdeel het schuim over de **afgekoelde** sinaasappel chocoladetaart. Maak eventueel pieken in het schuim door het met een vork het schuim omhoog te trekken.
- 15 Bak de sinaasappel chocoladetaart onderin de oven in ca. 30 tot 40 minuten gaar (elektrische oven 130°C en heteluchtoven 120°C) tot de meringue iets is gebruind.
- 16 Laat de Sinaasappel Chocoladetaart met Cointreau in de springvorm minimaal 1 uur afkoelen op een rooster. Hierna kun je eventueel de rand van de springvorm verwijderen.
- 17 Haal nu wat rasp van de schoongeboende schil en strooi dit over de meringue.





Tips van de Consumentenservice

- Gebruik voor het ontvetten van de beslagkom en de garden afwasmiddel met heet water.
- Ei scheiden: breek de schaal van het ei in 2 helften. Giet de dooier heen-en-weer tussen de 2 eierschalen waarbij je het eiwit langzaam in een vetvrij schaaltje laat lopen. Ga door tot de dooier achterblijft.
- Je kunt de rasp van een halve sinaasappel ook door de meringuemix scheppen voordat je deze over de taart verdeelt en in de oven schuift.

