

Chocolade-sinaascarré



Benodigheden

- 340 g boter
- 250 g pure chocolade
- 6 eieren
- 300 g suiker
- 100 g zelfrijzende bloem
- 80 g amandelpoeder
- 3 sinaasappelen of 6 mandarijnen
- 100 g room

Recept

Brownie:

Verwarm de oven op 170°C. Laat 200 g boter en 100 g pure chocolade smelten.

Klop 4 eiwitten tot schuim. Voeg de overige 4 eigelen samen met 240 g suiker toe aan de gesmolten chocolade. Voeg er vervolgens 100 g zelfrijzende bloem en 80 g amandelpoeder aan toe.

Spatel voorzichtig het opgeklopte eiwit onder het geheel. Bekleed een ovenbakplaat met bakpapier en strijk er het beslag gelijkmatig op uit. Bak 15 min op 170°C.

Sinaasappelcrème:

Rasp de zeste/schil van 3 sinaasappelen. Pers de sinaasappelen of mandarijnen en weeg 100 g sap af. Doe het sap, de zeste, 60 g suiker en 2 losgeklopte eieren in een metalen kom. Verwarm au bain-marie en roer tot het mengsel indikt (tot 85°C). Opgelet, de kom mag het water niet raken.

Haal van het vuur en laat 15 minuten afkoelen. Voeg hier vervolgens 140 g boter aan toe en roer het geheel goed door.

Versnijdt de brownie tot je 2 gelijke vierkanten hebt. Leg in een vierkante vorm een eerste laag brownie.

Giet hier de sinaasappelcrème op en leg er de tweede laag brownie bovenop. Plaats het gebak 1 uur in de koelkast.

Chocoladeganache:

Verwarm 100 g room tot net onder het kookpunt. Giet de hete room over 150 g fijngehakte chocolade en meng krachtig. Laat de ganache even afkoelen. Wanneer deze niet meer te lopend is, giet je hem in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze.

Versnijdt het gebak in 9 gelijke vierkantjes. Spuit de chocoladeganache bovenop de gebakjes. Versier met chocolade decoratie naar keuze.