

Jeugdtheaterschool

MAITTA

De MAITTAART

Hierbij het recept van de heerlijke feesttaart die we snoepen bij elk Maitta-evenement!
Snijd de taart in kleine blokjes, dan worden het overheerlijke bonbons!



- 600 gram goede, bittere chocolade
- 6 deciliter slagroom
- 3 afgestreken eetlepels fijne suiker
- Een borrelglas amaretto of cognac (als u de taart thuis serveert!)
- Een pak bastognekoeken
- 150 gram boter
- Cacaopoeder

1. Klem een stuk bakpapier tussen de bodem en de rand van een springvorm (27 cm), zodat de bodem bedekt is.
2. Vermorzel de bastognekoeken in een keukenmachine, smelt de boter (niet te heet) en roer die door de kruim. Bedek hiermee de bodem van de vorm, strijk glad en zet even in de ijskast.
3. Klop intussen de slagroom stijf met de suiker. Breek de chocolade in stukjes, smelt deze niet te heet 'au bain marie' (pas op dat er geen water of stoom in de chocolade komt, dan wordt het klonterig) tot een dikke lauwe saus.
4. Giet de gesmolten chocolade, al kloppend met de mixer, in één keer snel bij de slagroom, klop door tot alles gemengd is (en klop dan pas de likeur erdoor). Giet het mengsel in de taartvorm.
5. Laat hele nacht opstijven, zeef er een laagje cacao over.
6. Haal de taart uit de vorm, snijd er cirkels in, en maak daarvan weer blokjes.

SMULLEN!