

Chocolade-kastanjetaart met kerst- of winterbier

BENODIGDHEDEN

- 500 gr kastanjes (bij voorkeur kleine zoete)
- 2 eieren
- 70 gr suiker
- 100 gr amandelen (gepureerd tot meel)
- 2 eiwitten
- 30 gr zelfrijzend bakmeel (gezeefd)
- 100 gr boter
- 6 eetlepels ahornsiroop
- 1 dl melk
- 200 gr pure chocolade (70%) in stukjes
- 20 cl kerst- of winterbier
- 1 eetlepel cacao-poeder
- Gekonfijte citrussnippers



WERKWIJZE

1. Kruis de kastanjes en kook ze 10 minuten in ruim water.
2. Pel de kastanjes en kook ze opnieuw 10 minuten.
3. Giet de kastanjes af, laat ze even drogen en pureer de kastanjes samen met de ahornsiroop.
4. Verhit de oven voor op 230 °C.
5. Klop de eieren los met de suiker en 10 cl bier en meng er het amandelmeel en het zelfrijzend bakmeel doorheen. Laat één derde van de boter smelten en klop die er doorheen.
6. Klop in een schone kom de eiwitten stijf. Schep dit door het beslag.
7. Doe het beslag in een ingevette springvorm en zet dit een kwartier in het midden van de oven. Verlaag nadien de temperatuur tot 200 °C en laat de springvorm nog eens een kwartier in de oven staan.
8. Laat de taart afkoelen en snijd die horizontaal twee keer door zodat er drie schijven ontstaan.
9. Laat de helft van de chocolade au-bain-marie smelten in de melk en voeg opnieuw 10 cl bier toe. Roer dit mengsel goed door de kastanjepuree.
10. Bestrijk de onderste schijf en de top van de middelste met de kastanjepuree en leg de drie schijven op elkaar.
11. Laat de rest van de boter en de chocolade au-bain-marie smelten.
12. Bestrijk de kastanjetaart met de chocoladeboter en besprenkel die met de citrussnippers en stuij de cacao-poeder daaroverheen.

Serveer op herfstachtige en winterse avonden een lekker glas kerst- of winterbier bij deze taart. Smakelijk!

Recept: Ariël Meeusen, leerkracht Biersommelier in CVO Focus.