

# “Kikker(w)t-Cheklaoi Taort”

## Bereidingstijd:

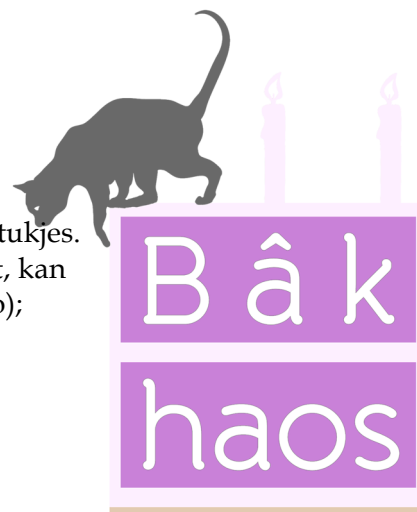
30-40 minuten (waarvan ca. 30 minuten baktijd).

## Bijzonderheden:

Eenvoudig te maken, lekker chocoladig.

## Ingrediënten:

- 1 ½ cup chocolade (= ca. 250 gr.), -druppels of een reep in stukjes. Ikzelf heb 48% chocolade gebruikt: als je van zoet(er) houdt, kan je ook melkchocolade gebruiken (met rond de 25-30% cacao);
- 1 blik (400 gram) kikkererwten, afgespoeld & uitgelekt
- 4 eieren
- ¾ cup (150 gram) rietsuiker
- (optioneel:) 1 theelepel espressopoeder (= oplos-espresso: 1 stick van Nescafé is precies deze hoeveelheid)
- ½ theelepel bakpoeder
- ca. 1 eetlepel poedersuiker
- ca. 2 eetlepels jam, bijvoorbeeld frambozen- of aardbeienjam
- bakje vruchten (voor garnering), bijvoorbeeld frambozen of aardbeien



## Andere benodigheden:

- springvorm (doorsnede ca. 23 cm.), of een rechthoekige lage vorm (ik heb zelf een wat grotere brownie bakvorm gebruikt, van 15 x 25 cm.)
- bakspray
- blender of keukenmachine
- (eventueel:) theezeefje

## Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175 graden Celcius. Vet de vorm in met de bakspray (een doekje met een beetje olie werkt ook): zorg dat je de vorm goed volledig invet, want anders komt de taart uiteindelijk niet heel uit de vorm.

Smelt de chocolade au-bain-marie. Zorg dat je de chocolade hierin niet té lang verwarmd, want dan kan hij gaan klonteren.

Doe de eieren en de kikkererwten in de keukenmachine. Pureer dit totdat het een glad beslag is. Voeg nu de suiker, het bakpoeder en het espressopoeder (als je dat hebt) toe. Mix dit totdat het allemaal goed gemengd is.

Voeg als laatste de gesmolten chocolade toe, en mix ook deze er goed door. Schraap af en toe even met een spatel langs de zijkanten van de kom, zodat je ook echt alles meeneemt.

Giet dan het beslag (want het is vrij dun) in de bakvorm.

Bak de taart ca. 25-35 minuten. Hoe lang precies is afhankelijk van je oven, maar ook van de grootte van je bakvorm. Ik maak deze taart altijd in een wat grotere brownievorm, en bij mij is de taart dan al na 25 minuten gaar.

De taart is gaar als een tandenstoker (of een mes – doe ik altijd) er in het midden schoon uitkomt. De taart mag daarbij best nog een heel klein beetje vochtig zijn: deze taart haal je beter nét wat te vroeg dan nét wat te laat uit de oven.

Laat de taart ca. 10 minuten afkoelen (op een taartrooster). Was intussen de vruchten, en snij ze eventueel klein.

Keer de taart nu om op een groot bord of taartplateau: de onderkant van de taart wordt dus uiteindelijk de bovenkant.

Doe de jam in een beker, en zet die iets van 20 seconden in de magnetron: zo wordt de jam goed vloeibaar. Smeer de jam nu op de bovenkant van de taart (bijv. met de bolle kant van een eetlepel). Maak de bovenkant van de taart af met de vruchten: leef je daarbij maar lekker creatief uit :-)

Bestuif de taart als laatste met de poedersuiker. Het makkelijkst gaat dat door de suiker in een theezeeffe te doen. Ikzelf bestuif de taart altijd als deze nog warm is, maar eventueel kan je de poedersuiker er ook pas op doen wanneer deze (koud) geserveerd wordt.

De taart is het lekkerst wanneer je hem nu minimaal een paar uur, en liefst een hele nacht, in de koelkast zet. Het deeg wordt daardoor lekker kleffig/vochtig en heerlijk chocoladig!

### Bron recept:

Aangepast recept van "*Alida's Kitchen*".

Kijk voor meer lekkere Bâkhaos recepten op [durfteimproviseren.nl](http://durfteimproviseren.nl).