



Chocoladetaartje met Amarettosaus, ijs en frambozen
(recept van Ralph van de Vall aangepast door de Chef)

Benodigheden taart: 250 gram pure chocolade, 125 gram gesmolten boter, 5 eieren, 3 eidooiers, 125 gram basterdsuiker, 50 gram bloem, 50 gram amandelpoeder, 2 theelepels gemalen steranijs poeder.

Saus: 100 cc sterke koffie, 200 gram suiker, 2 eetlepels Amaretto, 1 steranijs, 200 cc crème fraîche.

Garnering: truffelolie, amandelschaafsel, poedersuiker, frambozen, muntblaadjes, 2 liter ijs.

Werkwijze: Chocolade in stukken snijden en au bain marie smelten. Eieren en eidooiers goed loskloppen met de garde mixer of planeetmenger en geleidelijk de basterdsuiker toevoegen.

Ongeveer 7 minuten kloppen. De bloem, amandelpoeder en de gemalen steranijs er door spatelen en vervolgens de gesmolten chocolade en gesmolten boter.

Verdelen in **kleine ingesmeerde taartvormpjes** en 15 minuten bakken op 180°C.

De taartjes injecteren met enkele druppels truffelolie.

Saus: de koffie met de anijs, amaretto en suiker tien minuten laten trekken, zeven en koud laten worden. Vermengen met de crème fraîche.

Opmaak: een mooi opgemaakt taartje met de koffiesaus serveren met ernaast een bolletje ijs, enkele frambozen en een takje munt.