

COURGETTECAKE RODE BESSEN



Ingrediënten (voor 8 personen):

- 60 g zelfrijzende bloem
- 200 g courgette, in blokjes gesneden
- 4 eieren
- 40 g Tagatesse
- 100 g pure chocolade van Canderel
- 30 g zuiver ongesuikerd cacao poeder
- 100 g rode bessens



Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 150°C.
- Schil de courget, snij ze in blokjes, kook ze gaar en mix ze tot puree.
- Hak de chocolade in kleinere stukjes en laat de chocolade smelten au bain-marie
- Meng de courgettepuree met de gesmolten chocolade en het ongezoet cacaopoeder.
- Hou het eigeel en eiwit apart.
- Voeg vervolgens de Tagatesse, de bloem en het eigeel toe.
- Klop de eiwitten op tot schuim en meng voorzichtig onder het beslag.
- Doe de rode bessen van hun steeltje en meng ze voorzichtig onder het beslag (hou nog één takje apart voor de afwerking).
- Schep het beslag in een taartvorm (bekleed met bakpapier) en bak 60 min in de oven op 150°C.
- Haal de chocoladecake uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.
- Snij de chocoladecake in plakjes, versier met de rode besjes en smullen maar!!

!