

Génoise met cacao

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON



VOORBEREIDING: 30 minuten / BEREIDING: 20 tot 25 minuten

Ingrediënten voor 6 personen

20 g boter om de vorm in te vetten
4 eieren
120 g suiker
120 g bloem + 30 g voor de vorm
20 g cacao-poeder

- 1.** Zet de bakvorm met hoge rand klaar: laat de 20 g boter smelten en vet de gehele binnenkant van de bakvorm zorgvuldig in met een penseel. Plaats de bakvorm 10 minuten in de koelkast om de boter te laten stollen en strooi er dan bloem over: strooi de bloem in de vorm, draai de vorm rond om de bloem mooi te verspreiden en keer hem dan ondersteboven om het teveel te verwijderen. Plaats de bakvorm weer in de koelkast.
- 2.** Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
- 3.** Klop de eieren en de suiker schuimend met een elektrische mixer in een beslagkom of andere kom die geplaatst is op een pan licht kokend water (de bodem van de beslagkom mag niet in contact komen met het water). Wanneer de temperatuur van het mengsel 40 °C bereikt (test met uw vinger: het schuim moet warm zijn maar niet gloeiend heet), haalt u de kom uit de pan en blijft u kloppen tot het mengsel volledig afgekoeld is. Uiteraard is een elektrische mixer met verwarmde kom perfect voor deze handeling.
- 4.** Zeef de bloem en de cacao boven dit mengsel terwijl u ze er langzaam door mengt met een rubberen spatel. Spatel ze kort en voorzichtig door elkaar. Giet het deeg in de vorm en laat 20 tot 25 minuten bakken in de oven. Test of de taart voldoende gebakken is met een fijn mesje dat u in het midden van de taart steekt: het mes moet droog blijven.
- 5.** Haal de taart uit de vorm en plaats op een rooster en laat afkoelen.

TIP VAN DE CHEF

Als u dit deeg op een grote bakplaat legt die bekleed is met bakpapier en ingesmeerd is met een penseel met boter, kunt u een cakeroel maken: vul hem met frambozenmoes of gesmolten chocolade. U bakt de taart dan 10 tot 15 minuten op de bakplaat. Laat de taart afkoelen op de bakplaat en rol hem op terwijl u het papier beetje bij beetje losmaakt.



Dit deeg is erg licht en luchtig en perfect als u zin hebt in een stukje taart zonder dat het slecht is voor uw dieet.