



# Chocoladetaart

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	13 Mins
Gaartijd	13 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V6000 PowerSteam vanaf 2022

met vruchtencompote

## Deeg

---

- 100 g donkere chocolade, in grove stukken gebroken
- 100 g boter, in ca. 1 cm grote blokjes
- 100 g suiker
- 3 eieren
- 25 g bloem
- 25 g cacaopoeder
- 1 tl bakpoeder

## Compote

---

- 600 g abrikozen, ontpit, in ca. 1 cm grote blokjes
- 50 g suiker
- ½ tl vanillemerg

## Opdiene

---

- kleine hoeveelheid  
poedersuiker

## Deeg

---

Bedek de cakevorm met bakpapier.





Doe de chocolade en de boter in een glazen kom. Laat de inhoud van de kom op een glazen schaal op het middelste niveau met magnetron 200 W gedurende 6 minuten smelten. Doe de suiker en de eieren in een kom en meng goed tot de suiker opgelost is. Meng de chocolade eronder.

Voeg de bloem, het cacaopoeder en het bakpoeder toe, roer tot een glad deeg en giet het deeg in de voorbereide cakevorm.

## Compote

---

Meng alle ingrediënten in een porseleinen vorm.

## Bakken

---

Plaats het deeg rechts en de compote links op een glazen schaal op het middelste niveau van de ovenruimte. Laat gedurende 13 minuten met Power hete lucht & stoom bakken op 180 °C.

## Opdiene

---

Bestuif de cake met poedersuiker en dien samen met de compote op.

## Gaarstappen

---

**Power hete lucht & stoom 180 °C gedurende 13 Mins**

## Tips

---

Chocoladetaart is het lekkerste als het lauwwarm is. Naar keuze kunnen ook andere vruchten worden gebruikt.

## Accessoires

---

Glazen schaal gehard

Voor magnetron geschikte cakevorm

Porseleinen vorm met een volume van ca. 1 l

