

TAART MET RICOTTA, CHOCOLADE EN HAZELNOTEN

Cake with ricotta,
chocolate and hazelnuts

Door / By: Ewoud Quaghebeur





INGREDIËNTEN

Voor de taart:

- 300g hazelnoten
- 35g bloem
- 100g amandelpoeder
- 225g boter op kamertemperatuur in blokjes
- 250g fijne kristalsuiker
- 6 eieren, gesplitst in dooiers en eiwit
- 400g ricotta
- 2 tl vanille-extract
- ¼ tl zout
- poedersuiker, om te bestuiven

Voor de chocoladesaus:

- 150g pure chocolade
- 1,5dl water
- 25g suiker
- 25g boter op kamertemperatuur in blokjes

BEREIDING

Een smeùige taart gebaseerd op een recept uit 'Sweet' van Yotam Ottolenghi en Helen Goh.

1. Verwarm de oven voor op 160 °C. Verdeel de hazelnoten op een bakplaat en rooster ze 10 minuten. Haal ze uit de oven en laat ze volledig afkoelen. Zet 50 g van de noten opzij voor de afwerking en mix de rest van de noten fijn in een keukenmachine of hakmolen.
2. Mix de chocolade in een keukenmachine of hakmolen tot grof kruim. Vermeng de chocolade met de gemalen hazelnoten, de bloem en het amandelpoeder.
3. Verhoog de oventemperatuur naar 170 °C.
4. Klop de boter en de suiker in een kom tot een bleke, romige massa. Voeg een voor een de eidooiers toe en klop tussendoor steeds goed. Voeg daarna het mengsel van chocolade, hazelnoten, bloem en amandelpoeder toe en klop tot alles net vermengd is. Roer dan de ricotta, het vanille-extract en het zout door het beslag.
5. Klop in een schone kom de eiwitten stijf. Spatel het eiwitschuim voorzichtig onder het beslag. Verdeel het beslag over ingevette muffinvormen of één grote ingevette taartvorm. Het deeg is voldoende voor 10 à 15 kleine taartjes of één grote taart.
6. Bak de taartjes 25 à 35 minuten en een grote taart 60 minuten in de oven. Als een in het midden van het gebak gestoken spies er min of meer schoon uitkomt, mag het gebak uit de oven. Er mag wat kruim aan de spies zitten, maar het mag niet nat zijn. Laat het gebak koud worden en haal de taartjes uit de vormen.

1. Breng voor de chocoladesaus het water en

BEREIDING

7. Breng voor de chocoladesaus het water en de suiker aan de kook totdat de suiker volledig opgelost is. Haal het suikerwater van het vuur. Smelt de chocolade in het suikerwater au bain-marie. Roer met een garde alles goed door elkaar en voeg de boter toe, steeds een paar blokjes tegelijk, en blijf door elkaar roeren totdat alle boter is opgenomen.

8. Presenteer de taart(jes) op een bord of schaal. Bestuif met poedersuiker, laat de chocoladesaus over het gebak druipen en bestrooi de bovenkant met grofgehakte hazelnoten.

Tip:

De taart(jes) zonder de chocoladesaus kan je een paar dagen in een gesloten doos in de koelkast bewaren. Als je de chocoladesaus op voorhand maakt, bewaar hem dan ook in de koelkast. Verwarm de saus au bain-marie om hem terug lopend te maken.

Smakelijk!



INGREDIENTS

For the cake:

- 300g hazelnuts
- 35g flour
- 100g almond powder
- 225g butter at room temperature in cubes
- 250g fine granulated sugar
- 6 eggs, split into yolks and egg whites
- 400g ricotta
- 2 tsp vanilla extract
- ¼ tsp salt
- icing sugar, for dusting

For the chocolate sauce:

- 150g dark chocolate
- 1.5 dl water
- 25g sugar
- Diced 25g butter at room temperature

PREPARATION

A creamy cake based on a recipe from 'Sweet' by Yotam Ottolenghi and Helen Goh..

1. Preheat the oven to 160 ° C. Divide the hazelnuts on a baking tray and roast them for 10 minutes. Remove them from the oven and let them cool completely. Set aside 50g of the nuts for finishing and finely blend the rest of the nuts in a food processor or chopper.
2. Mix the chocolate in a food processor or chopper to a coarse crumb. Mix the chocolate with the ground hazelnuts, flour and almond powder.
3. Increase the oven temperature to 170 ° C.
4. Beat the butter and sugar in a bowl until pale, creamy. Add the egg yolks one at a time and beat well in between. Then add the mixture of chocolate, hazelnuts, flour and almond powder and beat until just combined. Then stir the ricotta, vanilla extract and salt into the batter.
5. In a clean bowl, beat the egg whites until stiff. Gently fold the egg white foam into the batter. Divide the batter between greased muffin tins or one large greased cake tin. The dough is sufficient for 10 to 15 small cakes or one large cake.
6. Bake the cakes in the oven for 25 to 35 minutes and a large cake for 60 minutes. If a skewer inserted into the center of the cake comes out more or less clean, the cake can be taken out of the oven. There may be some crumb on the skewer, but it should not be wet. Let the pastry cool and remove the cakes from the molds.

1. Breng voor de chocoladesaus het water en

PREPARATIONS

7. For the chocolate sauce, bring the water and sugar to the boil until the sugar is completely dissolved. Remove the sugar water from the heat. Melt the chocolate in the sugar water au bain-marie. Stir well with a whisk and add the butter, a few cubes at a time, and keep stirring until all the butter has been absorbed.

8. Present the cake (s) on a plate or bowl. Dust with icing sugar, let the chocolate sauce drip over the pastry and sprinkle the top with roughly chopped hazelnuts.

Tip:

The cake (s) without the chocolate sauce can be kept in a closed box in the refrigerator for a few days. If you make the chocolate sauce ahead of time, keep it in the fridge as well. Heat the sauce in a bain-marie to make it run again.

Bon appetit!