

## Chocolade marmertaart met sinaasappel

Dit moet ik hebben	Dit moet ik gebruiken	Zo lang ben ik bezig
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zonnebloemolie om in te vetten</li> <li>• 4 theelepels cacao poeder</li> <li>• 4 theelepels kokend water</li> <li>• 175 gram zachte margarine</li> <li>• 175 gram basterdsuiker</li> <li>• 200 gram zelfrijzend bakmeel</li> <li>• 3 eieren</li> <li>• Geraspte schil van een ½ sinaasappel</li> <li>• Bovenlaag:</li> <li>• 50 gram boter</li> <li>• 25 gram cacao poeder</li> <li>• 250 gram poedersuiker</li> <li>• 1-2 eetlepels melk</li> <li>• versiering</li> </ul>	<p>Kwastje Ronde springvorm Schaar Bakpapier Weegschaal Thee lepel Houten lepel Rasp Mes Steelpan Groot bord</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 75 minuten</li> </ul>

- Verwarm de oven op 180graden
- Bestrijk de springvorm met het kwastje met wat olie. Bekleed de bodem met een cirkel bakpapier en bestrijk het met olie

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Doe de cacaopoeder in een kleine kom, voeg het hete water toe en roer tot een papje</li><li>• Doe de boter, suiker, het bakmeel en de eieren in de grote kom en klop met de houten lepel helemaal glad</li></ul> |  |
|--|--|

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Schep de helft van het beslag in een andere kom en roer het cacao papje erdoor</li><li>• Roer de rasp van de sinaasappelschil door de andere helft van het beslag</li></ul> |  |
|---|--|

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Schep afwisselend lepels van het ene en het andere beslag in de springvorm en haal het mes in een spiraalbeweging door de twee soorten beslag om de kleuren door elkaar te laten lopen.</li></ul> |  |
|---|--|

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Bak de taart in 35 minuten tot hij goed gerezen en goudbruin is. Als je een prikker er middenin steekt, moet hij schoon zijn als je hem er weer uit trekt.</li><li>• Laat de taart 15 minuten in de springvorm afkoelen, Maak de zijkanten los met het mes. Maak de springvorm open en leg de taart op een rooster. Verwijder het papier en laat de taart helemaal afkoelen.</li><li>• Doe voor het glazuur de boter in de steelpan en verhit deze tot de boter gesmolten is.</li><li>• Roer het cacaopoeder erdoor en verhit het mengsel nog 1 minuut</li><li>• Haal het van het vuur en roer de poedersuiker erdoor. Zet de pan weer op het vuur en verhit het mengsel nog 1 minuut, tot het glanst. Roer er zoveel mogelijk melk door dat je een glad smeerbaar glazuur krijgt.</li><li>• Zet het rooster met de taart op het grote bord. Schep het glazuur op de taart en smeer met het mes uit. Versier de bovenkant. Wacht dan nog even tot glazuur uitgehard is.</li><li>• Haal ze uit de oven en laat heel even afkoelen.</li><li>• Uit de oven zijn de koekjes nog zacht dus haal je ze meteen van de bakplaat dan is de kans groot dat ze breken.</li><li>• Even geduld dus. Na een paar minuten leg je op een rek om volledig af te koelen. Dit herhaal je tot al je deeg op is en alle koekjes gebakken zijn.</li></ul> |  |
|---|--|