

Chocoladecarameltaart

Ingrediënten

- 1 plak dessert chocolade/caramel
- 100 gram boter
- 2 eieren
- 70 gram meel
- 60 gram kristalsuiker

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Smelt de 130 gram chocolade/caramel met de boter in de magnetron (2 minuten op 500W)
3. Voeg de suiker, het meel en de eieren toe en meng alles goed.
4. Roer de rest van de chocolade er in stukjes doorheen.
5. Giet het deeg in een ingevette bakvorm.
6. Zet de bakvorm 15 minuten in de oven. De taart lijkt nog niet gaar als deze uit de oven komt. Laat de taart afkoelen voordat deze uit de vorm wordt gehaald.