

RECEPTEN

Smilde Bakery



ADRES

Hamerstraat 12
1135 GA Edam
Nederland

WEBSITE

www.smildebakery.com

TELEFOON

+31 299 372 856

E-MAIL

info@smildebakery.com

Sinaasappel-chocoladetaart



INGREDIËNTEN

Grote schelpen
Amandelspijs 131g
Boter 78g
Sinaasappelzest 13g
Eidooier 65g
Eiwit 327g
Suiker 111g
Chocolade (72%) 275g

BEREIDINGSWIJZE

Sinaasappel-chocoladebiscuit: Smelt de boter samen met de sinaasappelzest.
Meng dit met de gesmolten chocolade en verwarm samen tot 50°C.
Meng de amandelspijs samen met de eidooiers, voeg aan het bovenstaande toe.
Klop de eiwit samen met de suiker tot het stijf is.
Meng voorzichtig met het bovenstaande mengsel en verdeel over de taartbodem. Afbakken op 160°C ± 20 minuten.

AFWERKING

Werk de taart af met sinaasappelpartjes, merengue drops en gekonfijte sinaasappelschil.