



## Ingrediënten

*Voor de chocoladecake:*

- 165 gram pure chocolade
- 165 gram ongezoeten roomboter
- 250 gram kristalsuiker
- 5 eieren
- 83 gram bloem
- snufje zout
- 1 theelepel vanille extract

*Voor de ganache:*

- 200 ml slagroom
- 200 gram pure chocolade
- 60 gram boter

*Voor het amandelzanddeeg:*

- 120 gram zachte boter
- 80 gram poedersuiker
- 1 vanillestokje
- 25 gram amandelmeel
- zout
- 1 ei
- 200 gram bloem

- Voor de praline:
- 100 gram hazelnoten
- 75 gram suiker

*Voor de knapperige koek:*

- 112 gram boter
- 112 gram fijne suiker
- 62 gram bloem
- 1 eiwit zout

*Voor de knapperige laag:*

- 30 gram boter
- 30 gram chocolade

*Voor de jam:*

- 350 gram frambozen
- 350 geleisuiker
- sap van 1 citroen

*Om af te maken:*

- 400 gram pure chocolade
- Eetbaar bladgoud

## **Bereidingswijze**

*De chocoladecake:*

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Vet de springvorm in en bekleed de bodem met bakpapier
- Smelt de chocolade met de boter au bain marie
- Mix de suiker, eieren, bloem, vanille extract en het zout in een andere kom
- Schep het chocolademengsel door het eimengsel en doe dit in de springvorm
- Bak de chocoladetaart in 33-35 minuten gaar

#### *De ganache:*

- Kook de slagroom
- Giet deze over de pure chocolade
- Laat de chocolade smelten
- Voeg de boter toe en maak glad met de staafmixer
- Laat het geheel opstijven in de koelkast

#### *Het amandelzanddeeg:*

- Meng de boter, poedersuiker, zout, vanillemerg en amandelpoeder
- Voeg het ei er aan toe
- Meng vervolgens de bloem er doorheen en kneed tot het een mooi deeg is
- Leg het deeg minimaal een uur in de koelkast
- Vet de springvorm in en bekleed met bakpapier
- Deeg 3 mm dik uitrollen en in de springvorm op de bodem leggen
- Bak af in 20 minuten op 180 graden

#### *De jam:*

- Doe de frambozen met de geleisuiker en het citroensap in een steelpan, breng roerend aan kook en laat 4 minuten doorkoken
- Zeef het geheel en laat afkoelen

#### *De praline:*

- Rooster de noten 10 minuten op 150 graden
- Doe voor de karamel 1/3 van de suiker in de pan tot het begint te karamelliseren
- Voeg vervolgens nog een keer 1/3 erbij en tot slot de rest van de suiker
- Goed blijven draaien met de pan zodat er niks aanbrand
- Als de karamel klaar is de warme noten er aan toevoegen, doorroeren en storten op een siliconen matjes (of bakpapier)
- Als het afgekoeld is in de foodprocessor fijn hakken, niet te fijn

#### *De knapperige koek:*

- Doe de boter, basterdsuiker en zout in en een kom en mix tot het romig is
- Voeg de bloem en eiwit er aan toe en klopf het geheel goed door
- Smeer het beslag heel dun uit op een siliconenmatje (of bakpapier) met een klein paletmesje
- Bak in 5 tot 10 minuten op 200 graden de koek krokant donkerbruin

*De knapperige laag:*

- Meng 100 gram van de gemalen praline met 40 gram stukjes knapperige koek
- Smelt 30 gram boter met 30 gram chocolade
- Meng dit door het droge mengsel heen

*De chocoladekrullen:*

- Smelt de chocolade au bain-marie
- De chocolade tempereren door twee derde af te koelen op de marmeren plaat en dan weer bij de rest te gieten
- Alles mengen en op de marmeren plaat gieten
- Als het bijna gestold is als een sneeuwschuiver krullen van de chocolade steken

*De opbouw:*

- Zet de bodem op een kaartkarton
- Bestrijk de bodem met de frambozenjam
- Leg de cake erop
- Bestrijk de cake weer dun met frambozenjam
- Zet de springvorm met bakpapier om de taart heen
- Leg de knapperige laag erop en maak met het met een lepel glad
- Verdeel de ganache eroverheen
- Leg de chocoladekrullen erop
- Maak het af met bladgoud