

Smeuïge chocolade- en courgettetaart

150 g pure chocolade, minimaal 70% cacao

150 g courgette, geschild

3 eieren

75 g suiker

40 g bloem

½ koffielepel vanille-extract



1. Smelt de in stukken gebroken chocolade op laag vuur au bain-marie. Haal van het vuur wanneer de chocolade volledig gesmolten is, maar laat niet opnieuw hard worden.
2. Rasp de courgette fijn. Scheid het eiwit van het eigeel. Klop in een kom het eigeel met de suiker tot het mengsel lichtgeel kleurt. Roer de bloem, het vanille-extract en de gesmolten chocolade erdoor. Voeg de geraspte courgette toe en meng met een spatel. Verwarm de over voor op 180oC.
3. Klop het eiwit stevig op en voeg heel voorzichtig toe aan het chocolademengsel. Giet in een siliconen bakvorm (ø20cm, gebruik bakpapier als je geen siliconen vorm hebt of cup cake bakjes van papier) en bak 20 minuten in de oven. De binnenkant van de cake moet zacht en smeug blijven. Laat volledig afkoelen en haal uit de bakvorm of laat ze staan in de cup cake bakjes.

Tip: Serveer met munt en rode bessen.