



Varaždinska torta

Varaždin taart

225 gr. boter
225 gr. suiker
200 gr. pure chocolade
6 eieren
130 gr. bloem

2½ dl. slagroom
1 blik kastanjepuree (450 gr.)
100 gr. suiker

150 gr. boter
150 gr. poedersuiker
115 gr. pure chocolade

plus chocoladekrullen voor de garnering, of anders wat hele kastanjes, in gesmolten chocolade gedoopt.

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een springvorm van ongeveer Ø 22 cm. in met boter.

Roer de 225 gr. zachte boter met de 225 gr. suiker tot een romig mengsel. Smelt de chocolade au bain-marie en meng het er onder. Splits alle zes de eieren. Doe de eierdooiers bij het mengsel en schep het goed door.

In een vetvrije kom klop je de eiwitten stijf. Meng nu afwisselend de bloem en het opgeklopte eiwit door het deeg. Doe het mengsel in de ingevette springvorm en zet het in de voorverwarmde oven. Drie kwartier, misschien vijf minuutjes langer, tot de koek stevig aanvoelt. Als je in het midden een breinaald steekt en hij komt er droog uit, dan is het goed. Laat de koek in de vorm helemaal afkoelen.

Ondertussen klop je de slagroom lichtjes op. Meng er de kastanjepuree en de suiker onder. Haal nu de afgekoelde taart uit de vorm. Snij hem horizontaal doormidden, zodat je twee taarten hebt. Verdeel de vulling met een mes over een van de helften. Leg er de andere helft bovenop.

www.ajvar.nl



Kroatië

Voor het glazuur roer je de boter en de suiker tot een romige, zachte massa. Smelt de chocolade au bain-marie en meng die er doorheen. Bestrijk de taart bovenop en rondom met deze crème. Zet hem dan een uurtje in de koelkast.

Garneer de taart ten slotte met chocoladekrullen of met in gesmolten chocolade gedoopte kastanjes.