

Ingrediënten voor 1 stuk

### VOOR DE TAARTBODEMS

margarine (vegan, voor het invetten van de vorm)

100 g fondantchocolade (vegan)

100 g suiker

1 el vanillesuiker

150 g bloem

20 g maïszetmeel

2 el cacaopoeder (vegan)

2 kl bakpoeder

100 ml koolzaadolie

150 ml rijstmelk

1 el kokosolie

### VOOR DE MOUSSE

200 g fondantchocolade (vegan)

400 g kikkererwten

¼ kl bakpoeder

3 el ahornsiroop

30 ml rum

1 tl vanille-extract

### VOOR DE VERSIERING

60 ml espresso

## Chocolademousetaart met bessen

DUUR: 🕒🕒🕒 | BUDGET: € | MOEILIJKHEID: 🍳🍳

- 1 Maak eerst de cake. Verwarm de oven voor op 180°C (boven- en onderwarmte). Vet een springvorm van 16 centimeter in met margarine en bestrooi met een laagje bloem.
- 2 Rasp de chocolade fijn. Meng de suiker, vanillesuiker, bloem, maïzena, cacaopoeder en bakpoeder in een kom.
- 3 Meng de olie met de rijstmelk. Voeg dan de droge ingrediënten toe en meng goed. Voeg indien nodig wat extra bloem of water toe. Het deeg moet soepel zijn, maar niet vloeibaar. Meng de geraspte chocolade er door.
- 4 Giet het deeg in de springvorm, strijk glad en bak in de oven voor ongeveer 60 minuten. Bedek de cake na 30 minuten bakken met aluminiumfolie, zodat hij niet te bruin wordt.
- 5 Verwijder de folie, laat even afkoelen in de vorm en laat verder afkoelen op een rooster.
- 6 Voor de mousse, breek de donkere chocolade in stukjes en smelt ze au bain-marie. Zet opzij en laat even afkoelen.
- 7 Giet de kikkererwten af en vang het vocht op (de kikkererwten zelf heb je niet nodig voor dit recept). Doe het vocht in een kom. Voeg het bakpoeder toe en klop het vocht op met een handmixer op hoge snelheid. Voeg de ahornsiroop en de rum toe.
- 8 Meng een derde van het mengsel toe aan de vloeibare chocolade en voeg vervolgens de rest van het mengsel geleidelijk aan toe.
- 9 Doe de mousse in een spuitzak en laat afkoelen.
- 10 Snij de cake horizontaal in twee. Besprenkel elke helft met de espresso en spuit er toefjes chocomousse op.

**½ handje** bosbessen

**½ handje** frambozen

eetbare bloemen

Plaats de twee cakes op elkaar en plaats minstens 2 uur in de koelkast.

**11** Voor de afwerking, was de bessen en dep ze droog. Meng de bessen door elkaar en verdeel ze over de bovenkant van de taart. Garneer eventueel met wat eetbare bloemen.