Sinaasappel Chocoladetaart met Cointreau

Ingrediënten

100 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Lemon Meringue taart
1 el (eetlepels) Cacaopoeder
15 g Water
100 g Mandarijntje
1 Sinaasappel
3 Ei
50 ml Cointreau
100 ml Water

Keukenspullen

Mengkom
Citruspers
Kom
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C). Vet het muffinblik goed in met bakspray.

2. Bodem maken

Mix de **boter (100 g)** met een mixer zacht. Voeg de **bodemmix (van 1 pak Dr. Oetker)**, **15 g (1,5 el) water** en het **cacaopoeder (1 el)** toe en mix met een mixer met garden op de middelste stand tot er een deeg ontstaat. Maak hiervan met de hand een samenhangend chocoladedeeg en druk het uit over de bodem van de springvorm. Maak een opstaand randje van ca. 2 cm.

3. Curd maken

Pers een **halve sinaasappel** uit en houd het sap (ca. 80 ml) apart. Bewaar de schil voor later. Laat de **mandarijnen (100 g)** uitlekken. Scheid **3 eieren** en doe de eiwitten in een vetvrij schaaltje en de dooiers in een beslagkom. Voeg aan de dooiers **water (100 ml)**, de **Cointreau (50 ml)** en de **vullingmix** toe. Mix het geheel met een mixer met garden in 1 minuut op de middelste stand.

Schenk het sinaasappelsap bij de vulling en mix dit op de middelste stand tot een gladde curd. Spatel de uitgelekte mandarijnen voorzichtig door de curd.

Verdeel deze sinaasappelcurd met cointreau en mandarijnen over de taartbodem in de springvorm. Zet de springvorm onderin de oven en bak de sinaasappel chocoladetaart ongeveer 30 minuten.

Haal de sinaasappel-chocolade taart uit de oven en laat deze minimaal 15 minuten met springvorm afkoelen op een rooster. Zet de temperatuur van de oven terug (Elektrisch 130^{0}C / Hetelucht 120^{0}C).

4. Meringue bereiden

Doe de achtergehouden eiwitten met ongeveer de helft van de meringuemix in een vetvrije beslagkom. Let op: begin hier pas mee tijdens het afkoelen van de taart om inzakken van de meringue te voorkomen.

Klop het eiwitschuim stijf in 4 á 5 minuten met een mixer met schone garden op de hoogste stand. Voeg de overige meringuemix toe en mix nog 30 seconden op de middelste stand.

Verdeel het schuim over de afgekoelde sinaasappel chocoladetaart. Maak eventueel pieken in het schuim door het met een vork het schuim omhoog te trekken.

Bak de sinaasappel chocoladetaart onderin de oven in ca. 30 tot 40 minuten gaar (elektrische oven 130^{0}C en heteluchtoven 120^{0}C) tot de meringue iets is gebruind.

Laat de Sinaasappel Chocoladetaart met Cointreau in de springvorm minimaal 1 uur afkoelen op een rooster. Hierna kun je eventueel de rand van de springvorm verwijderen.

Haal nu wat rasp van de schoongeboende sinaasappelschil en strooi dit over de meringue.