Witte chocoladetaart met licor 43 en sinaasappelcurd

Ingrediënten

275 g (gram) Boter
6 Stuk(s) Ei
260 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
200 g (gram) Koopmans bloem
2 tl (theelepels) Bakpoeder
1 snufje(s) Zout
50 ml Licor 43®
100 ml Sinaasappelsap
25 ml Citroensap
8 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
100 ml Slagroom (ongezoet)
200 g (gram) Witte chocolade

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Steelpan (dikke bodem)
Draaiplateau

1. Voorbereiden

Plaats het rooster net onder het midden in de oven en verwarm de oven voor (Elektrische oven 175 graden/ hetelucht 160 graden). Bekleed de bodem met een stuk bakpapier en vet de randen in.

2. Het beslag maken

Smelt in een steelpan de **boter (200 g)**. Meng ondertussen in een beslagkom de **suiker (185 g)** met **4 eieren**, dit hoeft niet een luchtig mengsel te worden.

Mix de **bloem (200 g)** met het **bakpoeder (2 tl)** erdoor en als laatste de gesmolten boter. Giet het beslag in de bakvorm en bak de cake in 45-50 minuten gaar. Stort de cake na ongeveer 10 minuten en laat deze op een rooster afkoelen.

3. De sinaasappelcurd maken

Maak de sinaasappelcurd als de cake in de oven staat. Verwarm hiervoor het **sinaasappelsap (100 ml)** met het **citroensap (25 ml)**, **boter (75 g)** en **suiker (75 g)** in een steelpan. Klop ondertussen in een andere kom de **2** overgebleven **eieren** los met **maïzena (8 g)**, zodat het goed gemengd is.

Giet dan, al roerende, een klein beetje van het warme boter-sinaasappelsap-mengsel bij het eiermengsel. Zo zorg je ervoor dat de eieren niet gaan schiften. Giet dan, al roerende, de rest van het warme mengsel bij de eieren. Giet dan alles weer terug in de pan en kook het in tot een dikke vla. Blijf steeds goed roeren, zodat je geen klontjes krijgt. Dek het af met huishoudfolie en laat het afkoelen. Als je het sneller wil laten afkoelen, giet het dan op een plat plaatje en vergeet het niet af te dekken, anders krijg je er een vel op.

4. De witte chocolade ganache maken

Verwarm de **slagroom (100 ml)** in een steelpan tot aan het kookpunt. Haal de pan van het vuur en voeg de stukjes **witte chocolade (200 g)** toe. Roer dan net zo lang tot dat je geen klontjes meer hebt en de chocolade helemaal gesmolten is. Laat het daarna afkoelen en roer af en toe. Als je haast hebt, kun je het in de koelkast zetten, maar hou het in de gaten, want als het te stevig is, kun je het niet meer aansmeren.

5. De taart opbouwen

Snijd de cake horizontaal in 3 lagen. En besmeer elke laag met likor 43. Als de cakes nog warm zijn, trekt de likeur goed in. Is je cake al afgekoeld, maak dan de likeur even warm.

Begin met opbouwen van de taart. Leg de onderste cakelaag op een schaal of een plateau waarop je de taart wil presenteren en besmeer deze met de helft van de sinaasappelcurd. Leg de volgende cakelaag erop en smeer daarop de andere helft van de sinaasappelcurd. Eindig met de bovenste cakelaag.

Besmeer de taart met de witte chocolade ganache. De ganache moet smeerbaar zijn, maar niet te dun, want dan loopt de ganache van de taart af. Dus als je merkt dat deze nog wat te dun is, zet ‘m dan nog even in de koelkast.

Laat de taart opstijven in de koelkast.