

Benodigdheden

- Voor de meringue: 6 eiwitten en 400 gr gries- of kristalsuiker.
- Voor het chocoladeschuim: 4 eieren, 200 gr gries- of kristalsuiker, 5 blaadjes gelatine, 200 gr chocolade en 6 dl slagroom.
- Voor de afwerking: chocoladeband, chocoladeschilfers.
- bakvorm met 20 cm doorsnede
- Bakpapier

Er is niets zo gezellig als in de keuken aan de slag gaan, en een overheerlijke taart op tafel toveren. Onlangs zochten Linde, Nele en Fenna een aantal 'oude bekenden' van de buitenschoolse opvang op, en sloegen samen aan het kokkerellen...



Een mierzoete taart op tafel

Kinderen koken voor kinderen



Linde, Nele en Fenna zijn erg benieuwd naar hoe het eraan toe gaat in de buitenschoolse opvang, waar ze vroeger zelf zaten. Ze gaan op bezoek bij de kinderen die er nu hun tijd doorbrengen. Wanneer de drie bezoeksters voorstellen om samen met de kinderen te gaan koken, is iedereen enthousiast. Ze besluiten om een chocoladeschuimtaart te maken. Die ziet er in het kookboek bijzonder lekker en aantrekkelijk uit...

Vorbereidingen...

Aanvankelijk proberen Linde, Nele en Fenna, de uitzinnige kinderen een beetje te kalmeren. Dat is een behoorlijk moeilijke opdracht. Fenna en Nele besluiten om met een aantal kandidaat-koks naar de winkel te gaan en de ingrediënten bij elkaar te zoeken. Ondertussen zetten de achterblijvers de potten, schalen en pannen, die nodig zijn voor het bereiden van de taart, klaar.

Maak zelf een chocoladeschuimtaart

Bereiding:

- Verwarm de oven op 100°C
- Klop de zes eiwitten stijf. Spatel er dan voorzichtig de suiker doorheen, zodat het eiwit niet opnieuw verwatert
- Spuit de meringue in twee ronde plakken (iets kleiner dan de bakring) op een ovenbakplaat, die met bakpapier bekleed is
- Bak de plakken langzaam gaar in de oven. De meringue is perfect wanneer ze aan de buitenkant wit en krokant, en binnenin nog wat slap is.
- Laat dit afkoelen.
- Week de gelatine in een bodempje koud water.
- Klop de vier eieren luchtig op met de gries- of kristalsuiker
- Knijp de gelatinemassa uit en voeg het toe aan de eieren. Roer alles tot een massa.
- Smelt de chocolade 'au bain-marie': breng wat water aan de kook in een pan, neem die van het vuur en hang er een kom met de chocolade in. Zo smelt deze zonder aan te branden.
- Spatel de gesmolten chocolade voorzichtig door het eimengsel. Doe er als laatste de slagroom bij.
- Leg de bakvorm nu over een plak meringue
- Vul het tot de helft met chocoladeschuim en leg er de overblijvende plak meringue op. Vul het verder op met chocoladeschuim.
- Laat de taart dan twee uur opstijven in de koelkast.
- Verwijder de ring voorzichtig, zodat hij mooi van het schuim loskomt
- Werk de zijkant van de taart af met de chocoladeband. Bestrooi de bovenkant met chocoladeschilders, of versier het met chocoladekrullen.

Wanneer iedereen terug in de keuken is, beginnen de jongste kinderen de bakplaat te beboteren en bekleden. Linde ziet erop toe dat het goed verloopt. De andere koks mogen alvast de meringue bereiden: die zal dienen als bodem van de taart. De eiwitten en de gries- of kristalsuiker worden stijfgeklopt, en netjes in de twee ronde vormen gespoten. Fenna plaatst de bodems in de oven. De restjes verdwijnen moeiteloos in de buik van de nieuwsgierige koks.

De oven in!

Terwijl de meringue in de oven bakt, is het tijd voor de volgende etappe van het taartfestijn. De kinderen mogen het chocoladeschuim bereiden met eieren, suiker, gelatine en een groot blok chocolade. Het resultaat ruikt overheerlijk en ziet er echt uit om op te eten... Een paar schepgrage vingertjes hebben heel wat moeite om van het mengsel af te blijven. Gelukkig kunnen Nele, Linde en Fenna de schade beperken.

Plots rinkelt het belletje: de meringue in de oven is klaar. De kinderen zijn erg verbaasd als ze de harde, witte pasta zien. Het is behoorlijk moeilijk om hier niet aan te knabbelen.

Het chocoladeschuim wordt over de taartbodempjes gegoten. Linde zet alles in de koelkast. Nu moeten ze nog een uurtje of twee geduld hebben voor het mierzoete gebak écht klaar is.

De restjes verdwijnen moeiteloos in de buik van de nieuwsgierige koks

Sofie en Emma, de jongste kinderen van de groep, hebben niet echt zin om de hele tijd te wachten. Ze stellen voor om een spelletje Monopoly te spelen. Maar er blijken te weinig pionnen in de speldoos te zitten. Fenna en Nele verdelen de kinderen in groepjes en maken er een levensechte Monopoly van. De tijd vliegt zo voorbij. De kookwekker rinkelt, en het hele gezelschap stormt naar de keuken. Daar neemt Nele voorzichtig de bakring uit de ovenlade. Het resultaat wordt door de kinderen grondig gekeurd en geïnspecteerd.

Tijd om te knabbelen

De schuimtaart ziet er best lekker uit, maar misschien had hij nog net iets groter mogen zijn? Toch doen de enthousiaste kokjes er niet moeilijk over. Ze schuiven gretig hun borden bij en proeven van hun eigen baksel. Dat smaakt gewoon ver-ruk-ke-lijk!

