



# CHOCOLADE- NOTENTAART

#taart #kerst #fodmap #glutenvrij  
#coeliakie #lactosevrij

## HOEVEELHEID

12 personen

## WAT HEB JE NODIG

- boter en (gluten)vrije bloem voor de springvorm
- 4 eieren, dooiers en wit gescheiden
- 200 gram fijn tafelsuiker
- 2 druppels vanille-extract
- 1 snufje zout
- 100 gram walnoten, gehakt
- 100 gram amandelen, gehakt
- 200 gram pure chocolade, gehakt
- poedersuiker om te bestuiven of geraspte pure chocolade
- geklopte, (lichtgezoete) (lactosevrije) slagroom, om te garneren

Let op dat voor de glutenvrije variant alle producten glutenvrij zijn, idem bij lactosevrij.

## MATERIAAL

- Oven, 175 gram C / gasstand 4, voorverwarmd
- Springvorm van 28 cm
- Bakpapier
- (Hand)mixer

## BEREIDINGSWIJZE

- Bekleed een springvorm van van 28 cm met bakpapier.
- Vet deze in met boter en bestuif met (glutenvrije) bloem.
- Verwarm de oven voor op 175 graden C / gasstand 4.
- Klop de eidooiers, suiker en het vanille-extract tot het lichtgeel en schuimig is.
- Klop het eiwit in een vetvrije kom met een snufje zout tot stijve pieken.
- Spatel beide massa's voorzichtig door elkaar.
- Schep de noten en de chocolade er voorzichtig in 4 porties door en giet het meteen in de vorm en maak de bovenkant glad met een spatel.
- Bak de taart in 25 minuten, haal deze uit de oven en laat volledig afkoelen.
- Serveer op kamertemperatuur bestrooid met poedersuiker of geraspte chocolade en een royale toef geklopte (lactosevrije) room.

Deze taart is ook heerlijk als nagerecht.



**ABCdiëtistennetwerk**  
**Hoofdlocatie & kantoor**

Gezondheidscentrum Bredero  
Graaf Hendrik III plein 132 A7  
4819 CL Breda

**Heb je voedingsvragen?**  
**06 - 432 534 07**

op werkdagen tussen 12.30 - 13.30 uur direct  
een ABCdiëtist aan de lijn of antwoord via  
WhatsApp.

**Wil je een afspraak maken?**  
**06 - 434 256 90**

op werkdagen van 08.00 - 17.00 uur.  
De telefonist maakt met jou een afspraak of  
geeft een bericht door aan de diëtist.