



# Luchtige chocoladetaart

## Chocoladetaart op basis Alpro Drink Choco

### Bereiding

1. Klop de eiwitten stijf en meng de eigelen met de suiker. Voeg eerst de Alpro soya Bakken en Braden toe aan het mengsel, dan pas het cacaopoeder en de bloem.
2. Voeg de Alpro soya Drink Choco, het bakpoeder en het stijfgeklopte eiwit toe.
3. Vet een bakvorm in met wat Alpro soya Bakken en Braden en strooi wat bloem op de bodem en tegen de zijanten. Giet het taartbeslag in de bakvorm (diameter: 30 cm) en bak de taart 50 minuten op 170 °C.
4. Versier de taart met poedersuiker!

  
4 porties

  
1u 5min

### Ingrediënten

- 4 eiwitten
- 4 eigelen
- 300 g suiker
- 150 g Alpro soya Bakken en Braden, op kamertemperatuur
- 150 g cacaopoeder
- 300 g bloem
- 400 ml Alpro soya Drink Choco
- Een pakje bakpoeder
- Poedersuiker

### Bereid met

Choco



Bakken & Braden

