

# Weetjes over chocolade

---

## Chocolade

Chocolade (ook wel: chocola) is een lekkernij, gemaakt van cacao die wordt gewonnen uit cacaobonen, de pit van de vrucht van de *tropische boom Theobroma cacao*. Chocolade is in de hele wereld geliefd bij velen. In Nederland en België is chocolade te koop als repen, maar ook verwerkt in producten als bonbons en koekjes. Tevens is het losse cacao-poeder te koop.

**CHOCOLADE** is een populair ingrediënt van veel soorten snoep.

## Inhoud

1. De smaak en effecten van chocolade
2. Productie en bereiding
3. Geschiedenis
4. Nederland
5. België
6. Chocolade in boeken, film en muziek
7. Chocolade en huisdieren
8. Musea

### *De smaak en effecten van chocolade*

**CHOCOLADE** vinden de meeste mensen, vooral vrouwen, erg lekker smaken. De prettige gewaarwording bij het eten van chocolade komt doordat het smeltpunt iets lager ligt dan de lichaamstemperatuur, waardoor het in de mond smelt. Chocolade is een middel dat op de hersenen inwerkt, omdat het theobromine bevat, evenals kleine hoeveelheden cafeïne en tryptofaan. Chocolade is hierdoor licht verslavend.

### *Productie en bereiding*

De bereiding van cacao begint met cacaobonen. Nadat ze zijn geplukt worden ze gefermenteerd. Ze smaken dan nog steeds zeer bitter. De cacaobonen worden vermalen tot een pasta. Meestal wordt aan dit basisproduct suiker toegevoegd en met een aantal andere ingrediënten verwerkt tot chocolade repen of dranken, zoals chocolademelk. Als de chocoladepasta wordt ontdaan van het vet (de cacaoboter) blijft magere cacao over, die in Nederland en België verkocht wordt als cacao-poeder. Meestal wordt onderscheid gemaakt in:

- pure chocolade
- melkchocolade, waarbij melkpoeder is toegevoegd aan de chocolade
- witte chocolade, bestaat uit een heleboel suiker, melkpoeder, cacaoboter, maar zonder cacao-poeder

### *Geschiedenis*

De Azteken verbonden cacao met Xochiquetzal, de godin van de vruchtbaarheid. Zij dronken een chocoladedrank, xocoatl, vaak op smaak gebracht met vanille, chilipeper en piment. De drank zou vermoeidheid tegengaan, hetgeen wordt veroorzaakt omdat cacao ook cafeïne bevat. Een Spaanse jezuïtische missionaris, Jose de Acosta, die in Peru en Mexico woonde aan het eind van de 16e eeuw schreef hier al over. De drank werd onder andere gebruikt aan het hof van keizer Montezuma.

# Recept voor chocoladetaart

---

## Ingrediënten

- ✓ mespunt zout
- ✓ 4 el cacaopoeder
- ✓ 225 g zelfrijzend bakmeel
- ✓ 200 g pure chocolade 72%
- ✓ 175 g witte basterdsuiker
- ✓ 100 g ongezouten boter (of margarine)
- ✓ 395 g gecondenseerde volle melk (blikje)
- ✓ 100 ml kraanwater (gekookt)
- ✓ 2 middelgrote eieren
- ✓ 150 g melkchocolade
- ✓ 250 ml verse slagroom

## Bereiding

### Stap 1

Verwarm de oven voor op 175 °C. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter. Zeef het bakmeel, de cacao en het zout in een kom. Hak de pure chocolade grof.

### Stap 2

Doe de suiker, boter, de helft van de pure chocolade, de gecondenseerde melk en kokend water in een pan. Verwarm al roerend op laag vuur tot een gladde massa. Voeg toe aan het bakmeel in de kom en roer tot een stevig geheel. Klop de eieren los, voeg ze toe en roer door. Schenk het mengsel in de springvorm en bak ca. 55 min. in het midden van de oven.

### Stap 3

Hak ondertussen de melkchocolade fijn en doe het met de rest van de pure chocolade in een kom. Controleer de gaarheid door een satéprikker in het midden van de taart te steken. Is hij droog dan is de taart gaar. Verhit de slagroom tot tegen de kook aan, schenk in de kom en meng al roerend tot de chocolade gesmolten is. Klop de chocolade met de mixer tot een glanzende massa en laat 30 min. op kamertemperatuur iets opstijven.

### Stap 4

Neem de taart uit de oven en laat 30 min. afkoelen in de vorm. Verwijder de vorm en laat in ca. 1.5 uur volledig afkoelen. Snijd de taart horizontaal doormidden. Bestrijk de bovenkant en beide helften met het chocolademengsel. Leg de helften weer op elkaar.

## Bewaartip:

Je kunt de taart 1 dag van tevoren bereiden. Bewaar afgedekt in de koelkast. Laat voor het aansnijden in 30 min. op kamertemperatuur komen.