

benodigdheden:
 125 g boter, 125g chocolade,
 2 eitjes, 170g suiker, 75g bloem,
 ronde bakvorm
 50g chocolade, 0,5dl room, 10g boter,
 versiering naar keuze

Chocoladetaart

Duur: 2'15

(voor kinderkoor)

(opgedragen aan Martha, Rosie, Linus & Olav)

T. en M.: Ruth Vandenbroucke (°1977)

Gent, oktober 2015

Strofe 1

$\text{♩} = 70$

Voice Dm A Dm Dm/F Gm $Em5b$ Dm/A A

1.Han - den was - sen, bak - muts op. De - ze taart is meg - a top!

Vo. Dm A Dm Dm/F Gm A Dm

Knap-pe-rig bui - ten, zacht bin-nen-in, en poep - sim - pel, heb je zin?

Vo. F $Bb7$ Gm A Dm Bb A

Hon - derd vijf - en - twin - tig gram cho-co - la - de bo - ter in de pan.

Vo. F $Bb7$ Gm A $A/C\#$ A Dm

Smelt en roer de he - le-boel, smeu - ig wor - den is het doel!

Refrein

♩ $Gm7/C$

Vo. F Bb

We zijn ver - zot op cho - co, cho - co, cho - co, cho - co - la - la - la -

Vo. $Gm7$ C F F

la - la - la - la - la - la - la - la, cho - co, cho - co, cho - co, cho - co -

Vo. Bb Gm C Gm $C7$ F

la - la - la. Cho - co - la - de - taart.

Strofe 2

Dm A Dm Dm/F Gm Em5 \flat Dm/A A

26 Vo. 2. Een paar ei - tjes klop ze op, sui - ker mag er bo - ven op.

Dm A Dm Dm/F Dm/A A Dm

30 Vo. Bei - de meng - sels bij me - kaar, 'nhand - je bloem en meng - en maar!

F B \flat 7 Gm A Dm B \flat A

34 Vo. 'tDeeg is glad, de o - ven warm, in de bak - vorm mag het dan.

F B \flat 7 Gm A A/C \sharp A Dm $\text{\textcircled{X}}$

38 Vo. Een half uur op hon - derd - tach - tig. Waaw! Die vorm is prach - tig.

Strofe 3

Dm A Dm Dm/F Gm Em5 \flat Dm/A A

42 Vo. 3. Room en bo - ter, cho - co - la, smel - ten roe - ren, tra la la.

Dm A Dm Dm/F Dm/A A Dm

46 Vo. Gie - ten we in dun - ne laag op de vorm, dat zien we graag.

F B \flat 7 Gm A Dm B \flat A

50 Vo. Fruit of noot - jes, al - les kan. Maak er maar een kunst - werk van!

F B \flat 7 Gm A A/C \sharp A Dm $\text{\textcircled{X}}$

54 Vo. Na het koe - len is ie klaar. Hier komt de taart, SMUL - LEN MAAR!