Champagnetaart met frambozen en witte chocolade

Ingrediënten

250 g (gram) Maria biscuit
80 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 g (gram) Witte chocolade
750 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Stuk(s) Vanillestokje
8 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
100 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
110 ml Champagne
1 handje(s) Frambozen
1 handje(s) Choco flakes (wit)

Keukenspullen

Bakpapier
Keukenmachine
Pan
Springvorm Ø24 cm
Spatel

1. Voorbereiden

Maal de **Mariabiscuits (250 g)** fijn in de keukenmachine of doe ze in een plastic zak en rol er flink met een deegroller overheen. Hoe fijner hoe beter! Smelt de **boter (80 g)** en voeg deze toe aan de biscuits, roer door elkaar.

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en druk het koekjesmengsel hierin, zet in de koelkast.

> Geen keukenmachine?
> In plaats van een keukenmachine kun je een deegroller en een plastic zak gebruiken.

2. Champagnetaart maken

Smelt de **witte chocolade (100 g)** au bain-marie in een pannetje en smeer deze uit over de koekjesbodem, zet terug in de koelkast.

Doe de **slagroom (250 ml)** met het **vanillestokje (1 stuks**, opengesneden en het merg eruit geschraapt) in een pannetje en verwarm (niet laten koken!).

Laat de **gelatine (8 blaadjes)** weken in koud water.

Klop de **slagroom (500 ml)** met de **suiker (100 g)** lobbig (dat is ongeveer yoghurtdikte) en laat even staan.

Haal het vanillestokje uit de slagroom en voeg de **champagne (110 ml)** of witte wijn toe, zet het vuur uit!

Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg ze toe aan de warme slagroom/witte wijn.

Zet de pan in een badje van koud water en roer totdat deze een beetje is afgekoeld. Let op: niet helemaal laten afkoelen want dan wordt de gelatine al stijf!

Spatel de lobbig geslagen room door het afgekoelde gelatinemengsel en giet dit op de bodem van koekjes.

> **Schiften**
> Pas op dat je de slagroom niet laat koken, dan gaat het later schiften als de witte wijn of champagne erbij komt.

> **Champagne of witte wijn**
> In plaats van champagne kun je ook witte wijn gebruiken.

3. Laten opstijven en decoreren

Laat zeker 2,5 uur opstijven in de koeling en versier dan met **frambozen (1 handje**, vers of uit de diepvries) en **chocoflakes (1 handje)** of Dr. Oetker Chocofantasie.