Chocoladetaart met blauwe bessen en witte chocolade

Ingrediënten

250 g (gram) Maria biscuit
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 g (gram) Pure chocolade
400 ml Verse slagroom (onbereid)
150 g (gram) Witte chocolade
100 g (gram) Blauwe bessen

Keukenspullen

Bakpapier
Dunschiller
Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Deegroller

1. Voorbereiden

Leg een velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

2. Kruimelbodem

Verkruimel de **Mariabiscuit (250 g)** met een deegroller of in de keukenmachine. Smelt de **boter (100 g)** en meng dit door de koekjes.

Bekleed de springvorm met bakpapier. Bedek de bodem van de springvorm met het mengsel en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

> ### De perfecte kruimelbodem
> Maria biscuits zijn droge koekjes en hebben daarom vaker wat meer boter nodig dan ander soort koekjes. Om ervoor te zorgen dat je deeg niet te kruimelig blijft, verkruimel dan eerst de koekjes en voeg langzaamaan de gesmolten boter toe totdat het koekkruim de juiste structuur heeft. Mocht je kruimeldeeg na 100 g boter nog te droog zijn, dan kun je beetje bij beetje iets meer boter toevoegen dan aangegeven, totdat je een vast deeg hebt. Druk deze vervolgens goed aan met de bolle kant van een lepel.

3. Chocoladevulling bereiden

Verwarm de **slagroom (400 ml)** in een pannetje maar laat deze niet koken.

Breek of hak de **pure chocolade (300 g)** in stukjes en doe deze in een vuurvaste kom.

Schenk de warme slagroom op de chocolade en roer tot alles is gesmolten.

Hak een deel van de **witte chocolade (100 g)** ook in stukjes van ongeveer 0,5 bij 0,5 cm.

Spatel tenslotte de **blauwe bessen (100 g)** en de stukjes witte chocolade door het mengsel. Houd een paar blauwe bessen over voor de garnering.

4. Chocoladetaart bakken zonder oven

Verdeel de chocoladevulling over de kruimelbodem en zet de vorm in de koelkast. Laat de no bake-chocoladetaart ten minste 2,5 uur opstijven.

5. Chocoladetaart decoreren

Maak met behulp van een dunschiller of een kaasschaaf mooie schilfers van de resterende **witte chocolade (50 g)**.

Versier de chocoladetaart met de witte chocolade en het handje blauwe bessen.

> ### Taart aansnijden
> Gebruik een met warm water afgespoeld mes voor het aansnijden van een mooie taartpunt.