Chocoladetaart met mango en rode peper

Ingrediënten

1 Stuk(s) Rode peper
100 ml Water
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
250 g (gram) Maria biscuit
100 g (gram) Pure chocolade
100 ml Slagroom (ongezoet)
2 Stuk(s) Mango

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Zeefje
Bakpapier
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Halveer de **rode peper** over de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de rode peper in kleine stukjes. Breng het **water (100 ml)** aan de kook, voeg de rode peper toe en laat het water met de pepers vervolgens goed afkoelen. Zeef zodra het water afgekoeld is de stukjes rode peper uit het water en bewaar zowel de stukjes peper als het peperwater.

2. Choco Kruimelbodem

Smelt de **boter (100 g)** in een pannetje. Neem de pan van het vuur en roer de verkruimelde **maria biscuitjes (250 g)** door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de springvorm 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. Chocolade vulling bereiden

Verhit de **slagroom (100 ml)** op het vuur. Laat het niet koken. Meng de gebroken **pure chocolade (100 g)** in een warmte vaste kom met de slagroom tot de chocolade gesmolten is. Laat dit vervolgens afkoelen. Spatel vervolgens voorzichtig twee derde van de rode peper stukjes erdoor en verdeel de taartvulling over de bodem. Schil de **mango's (2 stuks)** en snijd in blokjes van 1 bij 1 cm. Verdeel over de chocoladevulling en decoreer met de overige peper stukjes. Zet de springvorm in de koelkast en laat de chocoladetaart ten minste 2.5 uur opstijven.

4. Serveren

Snijd met behulp van een mes de chocoladetaart los van de rand. Spoel een mes af met warm water, voordat je een taartpunt snijdt.