Chocoladetaart met Tony's Chocolonely zonder oven

Ingrediënten

250 g (gram) Maria biscuit
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
250 g (gram) Tony's Chocolonely melk karamel zeezout®
400 ml Slagroom (ongezoet)
1 flesje(s) Karamelsaus (dessertsaus)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Deegroller

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

2. Kruimelbodem

Verkruimel de **mariabiscuit (250 g)** in de keukenmachine of met een deegroller. 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 **Tony's Chocolonely met karamel-zeezout (200 g)** in stukjes en doe deze in een vuurvaste kom. Schenk de warme slagroom op de Tony Chocolonely en roer tot alles is gesmolten. Schenk de ganache op de koekbodem en laat zeker 2 uur opstijven in de koelkast.

4. Serveren

Hak de overige **chocolade (50 g)** in kleine stukjes. Decoreer de chocoladetaart met de kleine stukjes chocolade en de **karamelsaus (1 flesje).**