Moederdag chocoladetaart

Ingrediënten

100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
250 g (gram) Maria biscuit
300 g (gram) Pure chocolade
400 ml Verse slagroom (onbereid)
100 g (gram) Aardbeien
100 g (gram) Blauwe bessen
75 g (gram) Bramen
100 g (gram) Frambozen
1 handje(s) Amandelen

Keukenspullen

Bakpapier
Pan
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.

2. Taartbodem maken

Smelt de **boter (100 g)** in een steelpannetje. Neem van het vuur en roer de verkruimelde **biscuitjes (250 g)** erdoor.

Bedek de bodem van de springvorm hiermee en druk stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

3. Chocoladetaart maken

Breek de **pure chocolade (300 g)** in blokjes.

Verwarm de **slagroom (400 ml)** in een steelpannetje.

Roer de blokjes chocolade erdoor, totdat de chocolade volledig gesmolten is.

Verdeel de chocoladevulling over de bodem. Zet de vorm in de koelkast en laat de chocoladetaart ten minste 2,5 uur opstijven.

4. Moederdagtaart decoreren

Halveer de **aardbeien (100 g)**, laat de kroontjes eraan. Verdeel het **fruit (alle aardbeien, blauwe bessen, bramen en frambozen)** speels over de taart in de vorm van een halve maan. Hierdoor krijgt de bovenkant van de taart een speelse uitstraling.

Decoreer tot slot met grofgehakte **amandelen (1 handje)**.