No bake chocoladetaart met choco kruimelbodem

Ingrediënten

200 g (gram) Chocolate chip cookies
75 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 g (gram) Pure chocolade
400 ml Verse slagroom (onbereid)

Keukenspullen

Deegroller
Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan
Mengkom

1. Voorbereiden

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

2. Kruimelbodem maken

Verkruimel de **chocolate chip cookies (200 g)** in de keukenmachine of met een deegroller. Smelt de **boter (75 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.

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.

Schenk de ganache (het chocolade- en roommengsel) op de koekbodem en laat zeker 2 uur opstijven in de koelkast.

4. Serveren

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

> Topping
> Voeg wat grof zeezout toe als topping.