No bake chocoladetaart met passievruchten

Ingrediënten

250 g (gram) Maria biscuit
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 g (gram) Pure chocolade
400 ml Verse slagroom (onbereid)
2 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
1 Citroen
3 Passievrucht (vers)
200 ml Water
30 g (gram) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Bakpapier
Maatbeker
Springvorm Ø24 cm
Steelpan

1. Voorbereiden

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

2. Kruimelbodem

Verkruimel de **koekjes (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.

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.

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 1 uur opstijven.

5. Passievruchtengelei maken

Laat de vellen **gelatine (2 blaadjes)** wellen in een kom met koud water.

Schep het vruchtvlees uit de **passievruchten (2 stuks)** en doe dit samen met het **sap (van 1 citroen)** in een maatbeker. Vul dit aan met **koud water tot 200 ml** vocht.

Verwarm het passievruchtenmengsel samen met de **suiker (30 g)** en laat het 3 minuten koken. Haal de pan van het vuur en laat dit ongeveer 1 minuut afkoelen.

Knijp dan de 2 blaadjes gelatine uit en roer deze door het passievruchtensap.

Laat de gelei afkoelen tot het lauwwarm aanvoelt en giet dan de passievruchtengelei over de chocoladevulling. Zet de chocoladetaart terug in de koelkast en laat deze nog 1,5 uur opstijven.

> Passievruchten
> Even een weetje over de passievrucht; hoe rimpeliger, hoe beter, smaakvoller en rijper.

6. Chocoladetaart decoreren

Decoreer de chocoladetaart met twee halve passievruchten en klaar is jouw chocoladetaart met passievruchten!

> **Snijden**
> Spoel een mes af met warm water, voordat je een taartpunt snijdt, dan krijg je hele mooie stukken chocoladetaart.