No bake chocoladetaart met roodfruit en munt

Ingrediënten

4 takje(s) Munt (vers)
250 g (gram) Maria biscuit
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 g (gram) Pure chocolade
400 ml Slagroom (ongezoet)
200 g (gram) Frambozen
300 g (gram) Blauwe bessen

Keukenspullen

Bakpapier
Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Mengkom
Deegroller

1. Voorbereiden

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

2. Kruimelbodem

Verkruimel de **mariabiscuits (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 **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 2,5 uur opstijven.

5. Garneren met munt en rood fruit

Verdeel de **frambozen (200 g)** op de rand van de taart en de **blauwe bessen (300 g**) in het midden. Garneer met **verse munt (2 takjes)**.

> Meer bakken?
> Kijk voor een no bake chocoladetaart variatie op DeLeuksteTaartenShop.