Rocky Road chocoladetaart

Ingrediënten

250 g (gram) Maria biscuit
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 g (gram) Pure chocolade
400 ml Verse slagroom (onbereid)
25 g (gram) Amandelen
100 g (gram) Koekjes (bijv. Digestive tarwebiscuits)
50 g (gram) Marshmallows

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Eetlepel

1. Voorbereiden

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

2. Kruimelbodem maken

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. Rocky Road-taart maken

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.

Breek de **digestive biscuits (50 g)** in kleinere stukken. Spatel vervolgens voorzichtig de biscuits, de **marshmallows (25 g)** en de **amandelen (10 g)** door de chocoladetaart vulling en verdeel over het de bodem.

Verdeel de chocoladevulling over de bodem.

Verdeel de resterende **digestive biscuits (50 g)**, de **marshmallows (25 g)** en de **amandelen (15 g)** over de taart. Zet de Rocky Road-chocoladetaart in de koelkast en laat ten minste 2,5 uur opstijven.

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.