



Desserten

## **Trio chocoladetaart met zandkoekjes en rood fruit**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

300 gram zandkoekjes (verkruid)

400 milliliter slagroom (ongeklopte)

150 gram witte chocolade

150 gram melkchocolade

150 gram pure chocolade

75 gram boter (gesmolten)

600 gram roomkaas

rood fruit (naar keuze)

6 gelatineblaadjes

**Chocoladetaart op z'n best! Deze taart bevat zowel pure-, melk- als witte chocolade én de bodem bestaat uit zandkoekjes. Het rood fruit als topping maakt deze chocoladetaart echt helemaal af! Klaar om hemels te genieten?**

### **Bereidingswijze**

Meng de gesmolten boter onder de koekjes, verdeel het mengsel over de bodem van een bakvorm (springvorm van 24 cm, bekleed met bakpapier) en druk aan met de handen. Plaats in de koelkast.

Week de gelatine in koud water gedurende 5 minuten. Warm ondertussen 50 ml van de slagroom op in een steelpannetje, knijp de gelatineblaadjes uit en los al roerend op in de room. Laat afkoelen. Klop met een mixer de roomkaas op en voeg voorzichtig al kloppend het slagroom-gelatinemengsel eraan toe.

Smelt afzonderlijk de witte en melkchocolade au bainmarie. Laat ze op kamertemperatuur kort afkoelen. Meng de helft van het roomkaasmengsel met melkchocolade en de andere helft met witte chocolade. Klop 200 ml slagroom op en meng de helft onder het melkchocolade-mengsel. Overgiet hiermee de koekjesbodem en laat 1 uur in de koelkast opstijven.

Meng nu de rest van de slagroom onder het witte chocolademengsel en giet dit op de opgesteven melkchocolade. Laat opnieuw opstijven.

Verwarm de overige 150 ml slagroom in een steelpannetje, hak de pure chocolade grof en overgiet de chocoladestukken met de warme room. Roer goed en laat 5 minuten afkoelen.

Giet de ganache over de witte chocolade en laat minimum 2,5 uur in de koelkast opstijven.

Werk de taart af met rode vruchten.

## Keukenbenodigdheden

Springvorm

Mixer

