



No bake chocoladetaart - Uit de keuken van Fatima

Wij maken de echte chocoladeliefhebbers zo gelukkig met het recept van deze chocoladetaart. De romige chocolade ganache is in combinatie met het zoete fruit heerlijk. Ga snel de keuken in en verras jouw familie en vrienden met dit lekkers.

Boodschappenlijstje



Patisse Silver-Top Moule à Quiche -
Fond Amovible - 24cm

P3574
11,25 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Chocolate Melts Dark 350 g

F30105
15,45 €

Overige benodigdheden

- 260 gr. Oreo koekjes (24 stuks)
- 80 gr. roomboter, ongezoeten
- 250 ml verse slagroom
- 1 etl. Lotus speculoos pasta
- Vers fruit naar keuze

Stap 1: De bodem

Maal de Oreo koekjes fijn in de keukenmachine en roer de gesmolten roomboter erdoor. Stort de kruimels op de bodem van de Wilton Perfect Results Round Tart/Quiche pan en druk de koek met de onderkant van een glas stevig tegen de bodem en de zijanten. Zet de vorm in de koelkast.

Stap 2: De vulling

Doe de FunCakes chocolade melts puur in een kom. Giet de slagroom in een steelpannetje en breng de slagroom licht aan de kook. Zodra je bubbeltjes aan de zijanten ziet haal je de pan van het vuur. Giet de warme slagroom direct bij de chocolade en laat dit 2 minuten staan. Roer het vervolgens goed door tot de chocolade volledig is gesmolten en je een egale chocoladesaus hebt.

Stap 3: De taart

Giet de chocolade ganache in de taartvorm en zet de taart voor zeker 3 uur in de koelkast. Smelt de Lotus speculoos pasta au-bain-marie en laat het afkoelen. Giet het vervolgens in een FunCakes spuitzak, knip het puntje er vanaf en maak zigzag bewegingen boven de taart. Zet de taart voor 5 minuten in de koelkast, top de taart met vers fruit naar keuze en smullen maar!

In samenwerking met: Uit de keuken van Fatima

[Een no bake chocoladetaart variant van Bakken.nl](https://www.bakken.nl/recipe/een-no-bake-chocoladetaart-variant-van-bakken-nl)