

# CHCOLADETAARTJE MET AARDBEIEN ZONDER OVEN

FEB 2024

Benodigdheden : voor **8** personen

250	gr	Bastogne koekjes of speculaas
100	gr	Echte boter - gesmolten
200	gr	Melkchocolade (bv Jaques)
100	gr	Pure chocolade
2	dl	Slagroom echte
6-8	st	Aardbeien
1	el	pistachenootjes



Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Zoek eerst een bakvorm bv een van 35 x 12 cm met uitneembare bodem.

Of een ronde. Geen uitneembare bodem?

Bekleed dan een vorm met bakpapier. Dan kan je de taart er later makkelijk uitnemen.

Maal, of hak of klop 250 gr Bastognekoekjes of speculaas fijn.

Smelt 100 gr echte boter en meng door de fijne koekjes.

Strooi dit in de vorm en verdeel over de bodem met de bolle kant van een lepel.

Druk het mengsel langs de kanten wat omhoog.

Zet de vorm in de koelkast (dan kan de boter terug hard worden)

Verwarm 2 dl echte room in een pannetje. Moet net niet koken.

Breek ondertussen in ander potje 200 gram melkchocolade en 100 gr pure chocolade.

Giet nu de hete room over de chocolade en meng met een houten lepel tot alles gesmolten is.

Giet dan de ganache voorzichtig in de vorm over de koekjesbodem.

Snijd 6 – 8 aardbeien half doormidden en leg ze op de ganache.

Zet de taart nog minstens 3 uur in de koelkast tot zij goed opgesteven is.

Deze taart blijft ong 3 dagen goed.

Smakelijk eten.

=====