

Champagnetaart met frambozen en witte chocolade

Ingrediënten

250 g (gram) Maria biscuit
80 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 g (gram) Witte chocolade
750 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Stuk(s) Vanillestokje
8 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
100 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
110 ml Champagne
1 handje(s) Frambozen
1 handje(s) Choco flakes (wit)

Keukenspullen

Bakpapier
Keukenmachine
Pan
Springvorm Ø24 cm
Spatel

1. Voorbereiden

Maal de **Mariabiscuits (250 g)** fijn in de keukenmachine of doe ze in een plastic zak en rol er flink met een deegroller overheen. Hoe fijner hoe beter! Smelt de **boter (80 g)** en voeg deze toe aan de biscuits, roer door elkaar.

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en druk het koekjesmengsel hierin, zet in de koelkast.

Geen keukenmachine?

In plaats van een keukenmachine kun je een deegroller en een plastic zak gebruiken.

2. Champagnetaart maken

Smelt de **witte chocolade (100 g)** au bain-marie in een pannetje en smeer deze uit over de koekjesbodem, zet terug in de koelkast.

Doe de **slagroom (250 ml)** met het **vanillestokje (1 stuks)**, opengesneden en het merg eruit geschraapt) in een pannetje en verwarm (niet laten koken!).

Laat de **gelatine (8 blaadjes)** weken in koud water.

Klop de **slagroom (500 ml)** met de **suiker (100 g)** lobbijg (dat is ongeveer yoghurt dikte) en laat even staan.

Haal het vanillestokje uit de slagroom en voeg de **champagne (110 ml)** of witte wijn toe, zet het vuur uit!

Knijs de gelatineblaadjes uit en voeg ze toe aan de warme slagroom/witte wijn.

Zet de pan in een badje van koud water en roer totdat deze een beetje is afgekoeld. Let op: niet helemaal laten afkoelen want dan wordt de gelatine al stijf!

Spatel de lobbijg geslagen room door het afgekoelde gelatinemengsel en giet dit op de bodem van koekjes.

Schiften

Pas op dat je de slagroom niet laat koken, dan gaat het later schiften als de witte wijn of champagne erbij komt.

Champagne of witte wijn

In plaats van champagne kun je ook witte wijn gebruiken.

3. Laten opstijven en decoreren

Laat zeker 2,5 uur opstijven in de koeling en versier dan met **frambozen (1 handje)**, vers of uit de diepvries) en **chocoflakes (1 handje)** of Dr. Oetker Chocofantasie.

1. Voorbereiden

Maal de **Mariabiscuits (250 g)** fijn in de keukenmachine of doe ze in een plastic zak en rol er flink met een deegroller overheen. Hoe fijner hoe beter! Smelt de **boter (80 g)** en voeg deze toe aan de biscuits, roer door elkaar.

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en druk het koekjesmengsel hierin, zet in de koelkast.

Geen keukenmachine?

In plaats van een keukenmachine kun je een deegroller en een plastic zak gebruiken.

2. Champagnetaart maken

Smelt de **witte chocolade (100 g)** au bain-marie in een pannetje en smeer deze uit over de koekjesbodem, zet terug in de koelkast.

Doe de **slagroom (250 ml)** met het **vanillestokje (1 stuks)**, opengesneden en het merg eruit geschraapt) in een pannetje en verwarm (niet laten koken!).

Laat de **gelatine (8 blaadjes)** weken in koud water.

Klop de **slagroom (500 ml)** met de **suiker (100 g)** lobbijg (dat is ongeveer yoghurtdikte) en laat even staan.

Haal het vanillestokje uit de slagroom en voeg de **champagne (110 ml)** of witte wijn toe, zet het vuur uit!

Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg ze toe aan de warme slagroom/witte wijn.

Zet de pan in een badje van koud water en roer totdat deze een beetje is afgekoeld. Let op: niet helemaal laten afkoelen want dan wordt de gelatine al stijf!

Spatel de lobbijg geslagen room door het afgekoelde gelatinemengsel en giet dit op de bodem van koekjes.

Schiften

Pas op dat je de slagroom niet laat koken, dan gaat het later schiften als de witte wijn of champagne erbij komt.

Champagne of witte wijn

In plaats van champagne kun je ook witte wijn gebruiken.

3. Laten opstijven en decoreren

Laat zeker 2,5 uur opstijven in de koeling en versier dan met **frambozen (1 handje)**, vers of uit de diepvries) en **chocoflakes (1 handje)** of Dr. Oetker Chocofantasie.