# Chocoladetaart met Toblerone

## Ingrediënten

250 g Maria biscuit
100 g Boter (ongezouten roomboter)
300 g Toblerone®
400 ml Verse slagroom (onbereid)
3 el (eetlepels) Nougatine (Dr. Oetker)

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan
Mengkom

## 1. Voorbereiden

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

## 2. Kruimelbodem

Verkruimel de **mariabiscuits (250 g)** in de keukenmachine of met een deegroller. Smelt de **boter (100 g)** en meng dit door de koekjes. 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. Chocoladevulling bereiden

Verwarm de **slagroom (400 ml)** in een pannetje, maar laat deze niet koken. Breek of hak de **Toblerone® (300 g)** in stukjes en doe deze in een vuurvaste kom. Schenk de warme slagroom op de Toblerone® en roer tot alles is gesmolten. Dit mengsel is de ganache.

Laat de ganache afkoelen tot kamertemperatuur voordat je het mengsel over de taart giet. Houd in de gaten dat de ganache voldoende vloeibaar blijft.

Schenk de ganache op de koekbodem en laat zeker 2 uur opstijven in de koelkast.

## 4. Serveren

Strooi de **Dr. Oetker Nougatine (3 el)** over de chocoladetaart. Snijd met behulp van een mes de taart los van de rand.

> **Snijden**
> Spoel een mes af met warm water, voordat je een taartpunt snijdt.