Witte chocolade ganache taart met pistache

Ingrediënten

125 g Boter (ongezouten roomboter)
75 g Pistachenoten
175 g Maria biscuit
600 g Witte chocolade
300 ml Verse slagroom (onbereid)
1 handje(s) Pistachenoten
1 handje(s) Fruit naar keuze

Keukenspullen

Keukenmachine
Huishoudfolie
Steelpan
Springvorm Ø24 cm
Eetlepel

1. Koekjesbodem maken

Smelt de **boter (125 g)** in een pannetje maar laat dit niet bruin worden.

Maak de **Mariabiscuit (175 g)** en **pistachenootjes (75 g)** fijn in de keukenmachine of rol er flink overheen met de deegroller. Hoe fijner hoe mooier.

Schenk de gesmolten boter in de keukenmachine bij het koekmengsel en laat nog heel even draaien.

Leg een stukje huishoudfolie over de uitneembare bodem en verdeel het koekjesmengsel over de taartvorm. Druk goed aan met bijvoorbeeld de bolle kant van een lepel. Laat de vorm met de bodem zeker 15 minuten rusten 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.

2. Chocoladeganache maken

Verwarm de **witte chocolade (600 g)** op een laag vermogen in de magnetron, deze mag niet te warm worden!

Verwarm de **slagroom (300 ml)** in een pannetje maar laat niet koken.

Schenk de warme slagroom bij de warme chocolade en roer tot een gladde zijdeachtige massa.

Giet de witte ganache op de bodem en laat zeker 2,5 uur opstijven in de koelkast.

3. Garneren met pistache en fruit

Garneer de witte chocoladeganache voor serveren met nog wat **pistachenoten (1 handje)** en eventueel wat lekker vers **fruit naar keuze** zoals blauwe bessen of frambozen.

1. Koekjesbodem maken

Smelt de **boter (125 g)** in een pannetje maar laat dit niet bruin worden.

Maak de **Mariabiscuit (175 g)** en **pistachenootjes (75 g)** fijn in de keukenmachine of rol er flink overheen met de deegroller. Hoe fijner hoe mooier.

Schenk de gesmolten boter in de keukenmachine bij het koekmengsel en laat nog heel even draaien.

Leg een stukje huishoudfolie over de uitneembare bodem en verdeel het koekjesmengsel over de taartvorm. Druk goed aan met bijvoorbeeld de bolle kant van een lepel. Laat de vorm met de bodem zeker 15 minuten rusten 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.

2. Chocoladeganache maken

Verwarm de **witte chocolade (600 g)** op een laag vermogen in de magnetron, deze mag niet te warm worden!

Verwarm de **slagroom (300 ml)** in een pannetje maar laat niet koken.

Schenk de warme slagroom bij de warme chocolade en roer tot een gladde zijdeachtige massa.

Giet de witte ganache op de bodem en laat zeker 2,5 uur opstijven in de koelkast.

3. Garneren met pistache en fruit

Garneer de witte chocoladeganache voor serveren met nog wat **pistachenoten (1 handje)** en eventueel wat lekker vers **fruit naar keuze** zoals blauwe bessen of frambozen.