

Chocolade fudge taart

Zo makkelijk en zo lekker!

Menugang: Nagerecht
Type gerecht: Zoet
Aantal personen: 8
Bereidingstijd: 180 minuten

Zo makkelijk en zo lekker!

Bereidwijze

1. Hak de koekjes fijn tot het kruimels zijn, smelt de boter en meng de koekkrumels hier doorheen. Druk het mengsel in de vlaaivorm, ook langs de rand. Laat dit hard worden in de koelkast.
2. Voor de vulling doe je het ongeopende blikje gecondenseerde melk in een diepe pan met kokend water. Het blikje moet helemaal onderstaan anders kan het blikje ontploffen. Laat het blikje 2 uur in de afgedekte pan staan op laag vuur, indien nodig water bijvullen. Haal de pan van het vuur en zet hem afgedekt weg totdat het blikje helemaal is afgekoeld, nog steeds in het water. Probeer het blikje niet te openen voordat het helemaal koud is.
3. Smelt de chocolade met de crème fraîche en de honing au-bain-marie. Roer de gekarameliseerde gecondenseerde melk erdoor en klop het mengsel door.
4. Giet de vulling op de deegbodem en laat de taart opstijven in de koelkast.
5. Strooi de chocoladekrullen erover (reep chocolade raspen of hagelslag voldoet)

Ingrediënten

- 100 gram boter
- 250 gram Deseo koekjes met melkchocolade
- 400 gram gecondenseerde melk
- 200 gram pure chocolade (extra puur)
- 120 ml crème fraîche
- 1 el honing
- Chocoladekrullen ter garnering

accessoires

- Taartvorm, diameter 20-23 cm