



# De Zwarte Ruiter



**Wie:**

**Smaak:**

**Bereidingstijd:**

**Afwastijd:**

**Kosten p.p.:**

**Special thanks to:**

**Speciale benodigdheden:**

**Serveersuggestie:**

**Judith en Dirk**

Mierenzoet, bitter

2 uur (90 min 🕒)

Bar veel

€ 1,08

Adrie Meeuwesen

Oven, springvorm

Schrobblèr, kersen

**Ingrediënten voor 6 personen:**

200 g Oero koekjes (meer is beter om er zelf van te snoepen)

100 g Boter

300 g Pure chocolade

900 g MonChou

340 g Witte Basterdsuiker

4 Eieren (liefst van kippen)



*Wist je dat: Deze taart (g)een gezonde keuze is?*

## Bereiding:

1. Verwarm de oven op 170°C
2. Maal de koekjes fijn met een keukenmachine of wikkel ze in een theedoek en sla ze fijn met een hard voorwerp
3. Doe de kruimels in een kom en voeg de boter toe
4. Vet de springvorm in en voeg het mengsel van de koekjes toe
5. Druk dit geheel goed aan
6. Zet de springvorm ongeveer 5 minuten in de oven en laat het weer afkoelen
7. Smelt de chocolade au bain marie\*
8. Kneed de MonChou met de suiker
9. Spatel de chocolade door de MonChou en breng het op creatieve wijze aan in de springvorm
10. Bak de taart ongeveer 1 uur in de oven. De taart is klaar als de binnenkant van de taart droog is. Test dit met een satéprikker!
11. Genieten!

\*Google knows

