



Witte chocolade bosvruchtentaart

8 Porties

 145 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 275 g granola
- ★ 3 el honing
- ★ 150 g notenmelange
- ★ 200 g dadels zonder pit
- ★ 4 blaadjes gelatine
- ★ 225 g diepvries bosvruchten
- ★ 55 g suiker
- ★ 125 g slagroom
- ★ 2 takjes rozemarijn
- ★ 225 g witte chocolade
- ★ 200 g fruitmix blauwe bes-framboos
- ★ 150 g stoofpeer uit pot



MATERIAAL: taartvorm, keukenmachine, spuitzak

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Bekleed de bodem van de taartvorm met bakpapier.
3. Mix de granola, honing, notenmelange en dadels fijn in de keukenmachine en verdeel dit over de bodem van de taartvorm.
4. Zet de taartvorm 20 minuten in de oven en laat daarna 10 minuten afkoelen.
5. Week intussen de gelatine in koud water.
6. Verhit een pan met de diepvries bosvruchten, 20 gr suiker en 50 ml water.
7. Knijp het water uit de gelatine en voeg de gelatine toe.
8. Roer door, giet $\frac{2}{3}$ op de granola-bodem en zet 30 minuten in de koelkast.
9. Verhit intussen de slagroom en 1 takje rozemarijn in een pan tot net onder het kookpunt.
10. Giet dit op de witte chocolade in een kom en laat al roerend smelten.
11. Haal het takje rozemarijn uit het chocolademengsel en giet op de granola-taart.
12. Zet 1 uur in de koelkast.
13. Mix de helft van de fruitmix door de rest van de suiker.
14. Ris de blaadjes van de overige rozemarijn en snijd deze fijn.
15. Pureer de resterende $\frac{1}{3}$ fruitvulling licht en decoreer met een spuitzak over de taart.
16. Verdeel de gesuikerde en ongesuikerde fruitmix, stoofperen en het overige takje rozemarijn over de bovenkant van de taart en serveer.

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)