

# Chocolade ganache taart met pindakaas

## Ingrediënten:

- 1 HERTA kruimeldeeg
- 200 g donkere chocolade
- 200 ml room
- 40 g boter
- 2 el pindakaas

## Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Leg het **HERTA kruimeldeeg** in een taartvorm en druk goed aan tegen de rand. Prik gaatjes in de bodem van de taart met een vork. Blindbak het deeg gedurende 15 minuten tot het deeg krokant is. Haal uit de oven en laat afkoelen.
- Warm ondertussen de room en de boter op in een steelpannetje. Haal van het vuur voor het begint te koken. Voeg de chocolade en een snuifje zout toe en roer met een garde tot de chocolade is gesmolten.
- Besmeer de bodem van de taart met een laag pindakaas. Giet de nog warme chocolade ganache erover. Voeg indien gewenst nog enkele toefjes pindakaas toe en maak een swirl.
- Laat goed opstijven in de koelkast (minstens een uur) en geniet.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Nagerecht**

Personen: **6**