

CHOCOLATE PIE

Ingrediënten

- 200 GR SPECULAAS KRUIMELS
- 100 GR GESMOLTEN BOTER
- 250 ML SLAGROOM
- 400 GR ROOMKAAS
- 180 GR PURE CHOCOLADE
- 2 BLAADJES GELATINE
- 1 ZAKJE VANILLESUIKER
- 250 GR DIEPVRIES FRAMBOZEN
- 200 ML LIEFMANS FRUITESSE
- 3 EL FIJNE SUIKER

RECEPT

1. Meng de gesmolten boter door de speculaas kruimels en plet het mengsel op de bodem van een bakvorm. Zet de bakvorm in de koelkast en week ondertussen 2 blaadjes gelatine.
2. Klop in een kom de slagroom met de vanillesuiker half stijf en voeg hier de roomkaas aan toe en mix tot een mooi geheel. Smelt ondertussen de chocolade au-bain-marie en houd hem warm.
3. Haal 1 gelatineblaadje uit het water, knijp deze goed uit en overgiet deze met een scheut heet water zodat hij smelt. Voeg deze samen met de chocolade toe aan het slagroommengsel en meng dit met een mixer.



Giet het mengsel in de bakvorm en laat de taart minstens 4 uur opstijven in de koelkast.

4. Doe de frambozen en 3 el suiker in een pannetje op laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Voeg nu de Liefmans al roerend toe en daarna het ander blaadje gelatine. Laat de saus wat indikken en afkoelen in een glazen pot. Garneer de opgesteven taart met de Liefmans saus en geniet van de heerlijke chocolate pie!

Liefmans
ON THE ROCKS