

Recept Arretjescake



Ingrediënten

- 150 gr boter
- 50 gr pure chocolade
- 200 gr witte basterdsuiker
- 60 gr cacao poeder
- 200 gr biscuitjes/Maria koekjes

En verder

- Cakeblik
- Bakpapier

Bereiding

Bekleed het cakeblik met bakpapier. Smelt de boter in een pan of magnetron en zorg ervoor dat deze niet bruin wordt. Meng vervolgens de suiker, de cacao poeder en de boter goed door elkaar. Breek de biscuitjes in kleine stukjes en schep ze door het botermengsel.

Laat nu de chocolade smelten au-bain-marie of in de magnetron (niet te lang!). Schenk deze over het geheel en schep alles nog eens goed door elkaar. Schep de massa vervolgens in het bakblik en druk alles goed stevig aan. Laat de Arretjescake nu minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.