



Arretjescake

Zin in een ouderwets lekkere traktatie? Arretjescake is een heerlijke, stevige chocoladekoek die je zonder oven maakt. Met een combinatie van chocolade, boter, suiker en knapperige koekjes maak je eenvoudig deze klassieke Nederlandse lekkernij. Perfect bij de koffie, als dessert of gewoon als zoet tussendoortje!

Dit arretjescake recept zonder ei is eenvoudig te maken en hoeft alleen nog even op te stijven in de koelkast. Daarna kun je genieten van een heerlijke plak zelfgemaakte arretjescake.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Grand Moule à
Cake 23,4x13,3cm

03-3130
6,28 €



Callebaut Poudre de Cacao Rouge
Ultime 1kg

CB754186
22,79 €



FunCakes Gouttes de Chocolat Noir
350g

F30120
9,85 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



FunCakes Rouleau Rhodoïd 12cmx20m

F83115
12,25 €

Ingrediënten

- 50 g Callebaut Cacaopoeder Rouge Ultime
- 50 g FunCakes Chocolate Drops Puur
- 200 g witte basterdsuiker
- 200 g ongezouten roomboter
- 300 g mariabiscuits

Benodigheden

- Wilton Recipe Right® Cakevorm 23,4 x 13,3cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- FunCakes Acetaatfolie 12cmx20m

Stap 1: Maak het chocolademengsel

Meng de suiker en het cacaopoeder met een garde.

Smelt ondertussen de boter in een steelpan op laag vuur. Schenk de gesmolten boter langzaam bij het cacaomengsel terwijl je blijft roeren. Roer alles goed door totdat je een glad en egaal chocolademengsel hebt.

Stap 2: Voeg de biscuits toe

Doe de biscuits in een stevige plastic zak of schone theedoek. Verkruimel de biscuits door er met een deegroller overheen te rollen. Zorg ervoor dat de stukjes niet te fijn worden; stukjes van ongeveer 1,5-2 cm zijn perfect. Voeg de biscuitkruimels toe aan het chocolademengsel en roer alles goed door.

Stap 3: Laat de arretjescake opstijven

Bekleed een cakeblik met bakpapier. Schep het chocolademengsel in het cakeblik en strijk de bovenkant glad. Bestrooi de arretjescake met de FunCakes pure chocoladedrops. Dek het cakeblik af met vershoudfolie en zet de arretjescake minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Haal de arretjescake uit de koelkast, snijd in plakken en geniet!