

Arretjescake

(12-14 personen | 1 koek)

Keukenmateriaal

1	Cakevorm
2	Mengkom
1	Steelpan
1	Eetlepel
1	Mixer
1	Bakpapier

Ingrediënten

200 gr	Boter
200 gr	Suiker
200 gr	Biscuits
50 gr	Cacaopoeder
2 st	Ei

Werkwijze

1. Bekleed je cakevorm met bakpapier.
2. Breek de biscuits in stukken in een mengkom.
3. Smelt je boter in een steelpan op de kleine kook pit van het gasstel. LET OP: niet laten koken.
4. Klop je met de mixer je eieren en suiker tot een schuimig mengsel.
5. Voeg aan je schuimig mengsel lepel voor lepel de cacaopoeder toe en mix dit tot een mengsel.
6. Voeg aan het cacaomengsel nu de boter toe en mix dit tot een mengsel.
7. Als laatste voeg je de biscuits toe en roer je dit goed door.
8. Giet alles in je beklede cakevorm en zet dit minstens een halfuur in de diepvries.
9. Klaar? Dan kun je hem nu in plakjes snijden.

