Arretjescake

Ingrediënten

100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Blik(ken) Gecondenseerde melk
250 g (gram) Pure chocolade
250 g (gram) Café Noir koekje
100 g (gram) gekonfijte sinaasappelschil
150 g (gram) Pecannoten

Keukenspullen

Bakpapier
Cakeblik
Houten lepel
Steelpan

1. Arretjescake maken

Verwarm de **boter (100 g)** en de **gecondenseerde melk (1 blik)** in het pannetje, roer goed.

Haal de pan van de warmtebron en voeg de **pure chocolade (250 g)** toe. Laat de chocolade smelten onder voortdurend roeren.

Breek de **Café Noir-koekjes (250 g)** in grove stukken. Doe de koekstukjes, de **pecannoten (150 g)** en de **gekonfijte sinaasappelschil (100 g)** in de kom en meng goed door elkaar.

Doe het chocolademengsel erbij, zorg dat alles een laagje chocolade heeft.

Leg een bakpapiertje in de cakevorm en doe daar het arretjescakemengsel in. Omdat het nogal een grof mengsel is, is het de moeite waard om de onderste laag een beetje met beleid in de vorm te leggen, zodat er in elk geval echt een vlakke bodem ligt.

Laat de arretjescake minimaal twee uur opstijven in de koelkast.

> Snijden
> Met een warm mes snijd je er makkelijk mooie plakken van.