Arretjescake met speculaasjes

Ingrediënten

100 ml Slagroom (ongezoet)
300 g (gram) Witte chocolade
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
200 g (gram) Pure chocolade
200 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
100 g (gram) Speculaas

Keukenspullen

Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten
Cakeblik 30 cm
2 Stuk(s) Steelpan

1. Voorbereiden

Vet een cakeblik in en bekleed dit aan alle kanten met bakpapier. Zo kun je straks makkelijk de arretjescake eruit tillen.

2. Witte chocoladeganache maken

Hak de **witte chocolade (300 g)** in stukjes. Verwarm de **slagroom (100 ml)** in een steelpan tegen het kookpunt aan.

Haal de pan van het vuur en voeg de witte chocolade en **vanille-aroma (1 tl)** toe. Roer net zo lang totdat de witte chocolade is gesmolten en je een mooi mengsel hebt. Een mengsel van chocolade en slagroom heet ganache. Zet dit apart en roer af en toe even door.

3. Pure chocoladeganache maken

Hak de **pure chocolade (200 g)** in kleine stukjes.

Smelt de **roomboter (200 g)** en de pure chocolade in een andere steelpan, al roerende, op een laag pitje. Zo brandt de chocolade niet aan en smelt het mooi samen met de boter. Zet dit ook apart en laat het iets afkoelen. Roer af en toe door.

4. Arretjescake maken

Schenk ongeveer een derde van het pure chocolademengsel op de bodem van het cakeblik. Druk daar de eerste laag **speculaasjes** in. In mijn cakeblik passen er 5 naast elkaar.

Dan mag er de helft van de witte chocoladeganache op. Strijk dit over de speculaasjes zodat je geen koekjes meer ziet. Leg hier weer 5 speculaasjes op. Wissel dit af en eindig met een laag pure chocolade.

Laat de speculaasjes-arretjescake ten minste 6 uur in de koelkast en snijd ‘m aan met een scherp mes.