

Ingrediënten

100 g Boter (ongezouten roomboter)
400 g Gecondenseerde melk
250 g Pure chocolade
250 g (gram) Kruidnoten
100 g Chocolade kruidnoten (wit-puur-melk)

Keukenspullen

Cakevorm 25 cm
Bakpapier
Steelpan
Pollepel
Mengkom

1. Voorbereiden

Leg een vel bakpapier in de cakevorm, bekleed hiermee in ieder geval de bodem en de lange zijanten.

Door de cakevorm in te vetten kun je je bakpapier eventueel gladder in de vorm plakken.

2. Maak een chocolademengsel

Verwarm de **boter (100 g)** en de **gecondenseerde melk (400 g / 1 blik)** in een pannetje, roer goed door elkaar.

Haal de pan van de warmtebron en voeg de **pure chocolade (250 g)** toe aan het boter-melk-suikermengsel. Blijf voortdurend roeren met een houten lepel en laat zo de chocolade smelten.

3. Maak een arretjescake met pepernoten

Doe de **kruidnootjes (250 g)** in een kom. Schenk het chocolademengsel erover, zorg dat alles een laagje chocolade heeft.

Leg op de bodem van de cakevorm, op het bakpapier, met beleid een eerste laag arretjescake-kruidnootmengsel zodat deze zo vlak mogelijk wordt.

Schenk de rest van het kruidnoten-chocolade-arretjescakemengsel hierover heen.

Strijk de bovenzijde van arretjescake in de cakevorm ietwat plat. Verdeel hierover de **chocoladekruidnoten (100 g, wit-puur-melk)**. Duw ze in de cake zodat ze na het opstijven vast zitten in de cake.

Laat de pepernoten-arretjescake met de chocoladekruidnootjes minimaal drie uur opstijven in de koeling.