



## Arretjescake

### Ingrediënten 1 Paas arretjescake:

- 225 gram boter
- 200 gram witte basterdsuiker
- 50 gram cacao poeder
- 2 eidooiers
- 75 gram slagroom
- 175 gram Maria biscuits
- 150 gram verschillende paaseitjes
- 2 eetlepels paas sprinkles (gewoon bij de supermarkt te koop althans bij de Jumbo in ons dorp)

### Extra benodigheden:

- 1 cakeblik
- Plasticfolie

Start met het maken van de custard. Daarvoor doe je 2 eidooiers samen met 50 gram basterdsuiker in een kom en klop deze door elkaar. Giet de slagroom in een steelpan en verwarm dit tot het kookpunt. Als je belletjes ziet kun je de pan van het fornuis halen. Schenk de kokende slagroom langzaam bij het eiermengsel en blijf kloppen, zonder te kloppen krijg je roerei 😊. Giet het mengsel terug in de steelpan en blijf roeren met de garden tot het mengsel ingedikt is. Het is belangrijk dat je dit op laag vuur doet, want de custard mag niet koken. Als het is ingedikt haal je de pan van het fornuis en heb je heerlijke custard.

Smelt in de tussentijd in een andere pan de boter.

Doe in een kom de overige basterdsuiker, cacao poeder en de custard. Mix dit alles goed door elkaar met een (hand)mixer. Als dit goed gemengd is kun je de gesmolten boter langzaam toevoegen terwijl je ook blijft kloppen.

Mix dit net zo lang door elkaar tot alle suiker gesmolten is. Test voor je het mengsel verder gaat verwerken of de suiker goed gesmolten is. Wrijf het daarvoor tussen je vingers als het nog voelt alsof je zand tussen je vingers hebt klopt dan nog even door.

Bekleed in de tussentijd het cakeblik met plasticfolie.

Leg de Maria biscuits in een schone theedoek en vouw deze dicht. Rol en sla er met een deegroller op, zodat de koekjes in stukjes breken. Dit vinden kinderen echt geweldig om te doen, althans die van mij wel. Dus heb je kinderen en hadden ze nog niet geholpen een goed moment om ze in te schakelen.

Voeg de gebroken koekjes toe aan het chocolade mengsel en meng dit met een spatel goed door elkaar. Als het goed door elkaar gemengd is kun je ook de paaseitjes toevoegen en erdoor mengen. Houd er een paar achter om de bovenkant te versieren.

Schenk het mengsel in het cakeblik en druk het goed aan met een lepel en vervolgens met de overhangende plasticfolie.

Druk hier de overgebleven paaseitjes in en strooi de sprinkles eroverheen. Bedek de arretjescake met plasticfolie en plaats hem voor minimaal 4 uur in de koelkast. Als de arretjescake is opgesteven kun je hem met behulp van de plasticfolie makkelijk uit de vorm halen.

Het ligt natuurlijk aan je bakvorm hoe hoog de cake wordt, maar ik maak volgende week een dubbelrecept, zodat er net wat meer mensen van kunnen genieten.