

Chocoladetaart met bastognekoeken

Ingrediënten:

- 1 pak Bastogne koeken
- 60 gram boter (liefst roomboter)
- 200 gram pure chocolade van minimaal 75% cacao
- Cacaopoeder
- Beker slagroom (ca 250 gram)

Je breekt de koeken en maakt ze fijn. Smelt de boter in een pannetje en meng de koekruimels door de boter. Doe dit mengsel in de bakvorm (24 of 26 cm) waar je het bakpapier al hebt ingedaan. Verdeel het mengsel over de bakvorm en druk dit gelijkmatig aan met een lepel. Neem een pan gevuld met een dikke bodem water en zet deze op het vuur. Vervolgens neem je een kom die boven op de pan past en hitte bestendig is. Hierin smelt je de chocolade langzaam zacht. De gesmolten chocolade doe je met de geklopte slagroom in een andere en mixt dit tot een mooie massa. Dit mengsel giet je vervolgens in de bakvorm en laat dit minimaal 1 1/2 uur in de koelkast stijven. Voor serveren strooi je er cacao poeder overeen.



www.eetcafevandekook.nl