

# Arretjescake

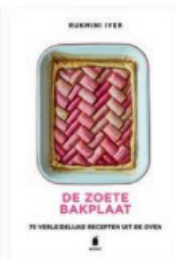
met chocolade,  
kersen & pistachenoten

*Ingrediënten*  
8 porties

100 g gezouten  
roomboter  
200 g pure chocolade  
(minimaal 70% cacao),  
grof gehakt  
70 g golden syrup of  
ahornsiroop  
200 g digestives, in  
grove stukjes  
200 g gekonfijte kersen,  
gehalveerd  
100 g gepelde  
pistachenoten, in grove  
stukken

1. Laat in een grote pan op laag vuur al roerend de boter, chocolade en golden syrup smelten tot er geen klontjes meer zijn. Draai het vuur uit.
2. Bewaar een volle eetlepel van de stukjes digestives, gekonfijte kersen en pistachenoten voor de decoratie en roer de rest door het chocolademengsel in de pan.
3. Schenk het in een met bakpapier beklede bakvorm van 26,5 x 19 centimeter.
4. Zet in de koelkast en bestrooi de bovenkant na een uur met de achtergehouden digestives, gekonfijte kersen en pistachenoten.
5. Zet terug in de koelkast en laat nog 2 uur opstijven voor je de arretjescake in blokken snijdt en opdient.

**Tip:** Maak de arretjescake vegan door de boter te vervangen door 100 gram kokosolie en een snufje zout en gebruik vegan pure chocolade. Voor een glutenvrije variant gebruik je glutenvrije digestives.



De zoete bakplaat,  
Rukmini Iyer  
€ 21,99

