

Maltezertaart

Cakebodem

- 300 gram boter
- 225 gram bruine basterdsuiker
- 200 ml **Caramelz Chocolate**
- 5 eieren
- 225 gram zelfrijzend bakmeel
- 75 gram cacao
- 3 eetlepels Nesquik oplos chocolademelk
- 200 ml volle melk

Crème

- 100 gram boter
- 125 gram pure chocolade
- 50 gram Nesquik oplos chocolademelk
- 350 gram poedersuiker
- 4 eetlepels melk

Garnering

- Maltezers
- Eventueel slagroom

Bereidingswijze

Smeer de springbodems (20 cm) in met boter. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Cakebodems:

Klop de boter, ½ potje Caramelz en suiker tot een luchtig mengsel en voeg één voor één de eieren al kloppend toe.

Voeg de bloem, cacao, Nesquik oplos chocolademelk en melk toe. Verdeel het mengsel over de twee springvormen en bak de cakes in 45 minuten in het midden van de oven gaar. Check even met een satéprikker of deze er schoon uitkomt !

Crème:

Smelt voorzichtig de boter en de chocolade in een pannetje. Mix de melk, de Nesquik oplos chocolademelk en poedersuiker er door.

Smeer eerst een laag CaramelZ op de bodem en smeer vervolgens een gedeelte van de crème tussen de twee cakes en doe de rest er bovenop.

Garneer met Maltezers. Eventueel nog een toefjes slagroom.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

