



ARRETJESCAKE

INGREDIËNTEN

- 200 gr. (basterd)suiker
- 200 gr. boter of margarine
- 1 ei
- 1 pakje vanillesuiker
- 250 gr. biscuitjes (Maria-koekjes)
- 5 eetlepels cacao



MATERIAAL

- cakevorm
- aluminium- of plasticfolie

BEREIDINGSWIJZE

- De boter of margarine laten smelten.
- De suiker en het ei door elkaar roeren.
- Voeg de gesmolten boter toe aan de suiker en het ei.
- Vanillesuiker en cacao toevoegen.
- Goed doorroeren.
- De biscuitjes verkrumelen en deze toevoegen. Het verkrumelen kan door op het ongeopende pak met mariakaakjes te stampen. Opletten dat de folie niet kapot gaat, met een hamer op slaan kan natuurlijk ook.
- De binnenkant van een cakevorm met aluminium- of plasticfolie bekleden.
- Het beslag erin doen en ca. 12 uur in de koelkast laten staan.