

## Ingrediënten

100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)  
1 Blik(ken) Gecondenseerde melk  
250 g (gram) Pure chocolade  
250 g (gram) Café Noir koekje  
100 g (gram) gekonfijte sinaasappelschil  
150 g (gram) Pecannoten

## Keukenspullen

Bakpapier  
Cakeblik  
Houten lepel  
Steelpan

---

## 1. Arretjescake maken

Verwarm de **boter (100 g)** en de **gecondenseerde melk (1 blik)** in het pannetje, roer goed.

Haal de pan van de warmtebron en voeg de **pure chocolade (250 g)** toe. Laat de chocolade smelten onder voortdurend roeren.

Breek de **Café Noir-koekjes (250 g)** in grove stukken. Doe de koekstukjes, de **pecannoten (150 g)** en de **gekonfijte sinaasappelschil (100 g)** in de kom en meng goed door elkaar.

Doe het chocolademengsel erbij, zorg dat alles een laagje chocolade heeft.

Leg een bakpapiertje in de cakevorm en doe daar het arretjescakemengsel in. Omdat het nogal een grof mengsel is, is het de moeite waard om de onderste laag een beetje met beleid in de vorm te leggen, zodat er in elk geval echt een vlakke bodem ligt.

Laat de arretjescake minimaal twee uur opstijven in de koelkast.

### Snijden

Met een warm mes snijd je er makkelijk mooie plakken van.