Arretjescake van pepernoten

Ingrediënten

100 g Boter (ongezouten roomboter)
400 g Gecondenseerde melk
250 g Pure chocolade
250 g (gram) Kruidnoten
100 g Chocolade kruidnoten (wit-puur-melk)

Keukenspullen

Cakevorm 25 cm
Bakpapier
Steelpan
Pollepel
Mengkom

1. Voorbereiden

Leg een vel bakpapier in de cakevorm, bekleed hiermee in ieder geval de bodem en de lange zijkanten.

> Door de cakevorm in te vetten kun je je bakpapier eventueel gladder in de vorm plakken.

2. Maak een chocolademengsel

Verwarm de **boter (100 g)** en de **gecondenseerde melk (400 g** / 1 blik) in een pannetje, roer goed door elkaar.

Haal de pan van de warmtebron en voeg de **pure chocolade (250 g)** toe aan het boter-melk-suikermengsel. Blijf voortdurend roeren met een houten lepel en laat zo de chocolade smelten.

3. Maak een arretjescake met pepernoten

Doe de **kruidnootjes (250 g)** in een kom. Schenk het chocolademengsel erover, zorg dat alles een laagje chocolade heeft.

Leg op de bodem van de cakevorm, op het bakpapier, met beleid een eerste laag arretjescake-kruidnootmengsel zodat deze zo vlak mogelijk wordt.

Schenk de rest van het kruidnoten-chocolade-arretjescakemengsel hierover heen.

Strijk de bovenzijde van arretjescake in de cakevorm ietwat plat. Verdeel hierover de **chocoladekruidnoten (100 g**, wit-puur-melk). Duw ze in de cake zodat ze na het opstijven vast zitten in de cake.

Laat de pepernoten-arretjescake met de chocoladekruidnootjes minimaal drie uur opstijven in de koeling.