

Bak een moddertaart



Nodig:

- 180 gram boter
- 1 eetlepel cacao
- 250 gram koekjes (bijvoorbeeld zandkoekjes of digestive koekjes)
- 70 gram poedersuiker
- 200 gram pure chocolade
- 100 gram gedroogde vruchtjes of rozijnen
- springvorm van 20 cm
- bakpapier om de vorm mee te bekleden

Bereiding

1. Verkruiemel de koekjes in kleine stukjes. Doe de koekjes bijvoorbeeld in een afgesloten plastic zak en rol de koekjes kapot met een deegroller
2. Smelt de boter in een pannetje
3. Doe de cacao en de poedersuiker bij de boter en roer goed door.
4. Voeg vervolgens de verkruiemelde koekjes en de gedroogde vruchtjes of rozijnen toe en roer door het beslag.
5. Bekleed de vorm met bakpapier, stort het mengsel in de vorm en druk goed aan.
6. Laat de taart minimaal 2 uur in de koelkast opstijven.
7. Smelt de chocolade en giet over de taart. Smeer de chocolade goed uit. De moddertaart is klaar!

