



Bananen-chococake

 15 minuten

 45 minuten

 voor 6 personen



tarwemeel
350 g



ongezouten boter
150 g



lichte basterdsuiker
150 g



heel rijpe bananen
x 3



eieren
x 3



pure chocolade
150 g

- Vet een cakevorm in met boter. Verwarm de oven voor op 170 °C.
- Meng de boter met de suiker. Roer de bananen (geprakt) en de eieren erdoor.
- Roer het meel, een snufje zout en de chocolade (gehakt) erdoor.
- Schenk het beslag in de vorm en bak de cake 35 tot 45 minuten.



nagerechten

Choco-perentaart



pure chocolade
100 g



korstdeeg (kruimeldeeg)
x 1 vel



peren op siroop
1 blik



slagroom
150 ml



ei
x 1



suiker
1 el

 25 minuten

 30 minuten

 voor 4 tot 6 personen

- Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een taartvorm met het deeg.
- Hak de chocolade in stukjes en verdeel deze over de taartbodem. Snijd de peren in dunne plakjes en verdeel deze over de chocolade.
- Klop het ei met de slagroom en de suiker. Schenk het mengsel over de peren.
- Bak de taart 30 minuten.

Luikse ijscoupe



pure chocolade
100 g



chocolade-ijs
x 4 bolletjes



vanille-ijs
x 4 bolletjes



suiker
1 el



slagroom
300 ml



vanille
x 1 stokje

 10 minuten

 10 minuten

 voor 4 personen

- Haal het ijs uit de vriezer.
- Klop 200 ml van de slagroom stijf en klop de suiker erdoor.
- Doe de uit het vanillestokje geschraapte zaadjes met de chocolade (gehakt) en de rest van de slagroom in een steelpan met dikke bodem en verwarm het mengsel 10 minuten op laag vuur.
- Verdeel het ijs over hoge glazen, schenk de warme chocoladesaus erover en schep er een dot slagroom op.



tussendoortjes

Chocostengels



pure chocolade
100 g



bladerdeeg
x 1 vel



ei
x 1



suiker
1 el



amandelen
75 g

 20 minuten

 20-30 minuten

 voor 4 tot 6 personen

- Leg de deeglap op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Klop het ei en bestrijk het deeg ermee. Snijd de lap in repen van 2 tot 3 cm breed.
- Hak de chocolade en de amandelen. Strooi het mengsel samen met de suiker over de repen deeg. Draai spiralen van de repen.
- Bak de stengels 20 tot 30 minuten. Laat ze 20 minuten afkoelen.