



Wat heb je nodig?

200 GRAM CAFE NOIR KOEKJES
100 GRAM ZACHTE ROOMBOTER
360 GRAM PURE CHOCOLADE
240 ML SLAGROOM
200 ML LIMU KOFFIE
1 BLIKJE GECONDENSEERDE MELK
3 KLETSKOPPEN, VERKRUIMELD

BATAVIA DUTCH COFFEETAART MET KARMEL

Wat moet je doen?

START ALLEREERST MET HET MAKEN VAN DE KARMEL DOOR HET PAPIERTJE VAN HET BLIKJE GECONDENSEERDE MELK AF TE HALEN EN HET BLIKJE IN EEN HOGE PAN RUIM ONDER WATER TE ZETTEN. BRENG HET WATER AAN DE KOOK, DRAAI HET VUUR ZACHT, ZODAT HET WATER NET WEL/NET NIET KOOKT. ZET DE DEKSEL OP DE PAN EN LAAT HET GEHEEL ZO'N 3 UUR STAAN. CHECK SOMS EVEN OF HET BLIKJE NOG VER GENOEG ONDER WATER STAAT, ZO NEE — VUL HET WATER DAN EVEN AAN.

VERKRUIMEL DE CAFE NOIR KOEKJES MET EEN KEUKENMACHINE EN VOEG DE ROOMBOTER TOE. GEBRUIK DIT ALS BODEM VOOR DE TAART EN DUW AAN MET DE ACHTERKANT VAN EEN LEPEL — ZET IN DE KOELKAST. VERWARM ONDERTUSSEN DE SLAGROOM EN KOFFIE IN EEN STEELPANNETJE (BRENG NIET AAN DE KOOK!), BREEK DE CHOCOLADE IN STUKJES EN DOE IN EEN SCHAAL. GIET HET KOFFIE-SLAGROOM MENGSEL OVER DE CHOCOLADESTUKJES EN ROER MET EEN HOUTEN LEPEL TOT ALLE STUKJES GESMOLTEN ZIJN. GIET OVER DE TAARTBODEM EN ZET WEER IN DE KOELKAST.

LAAT HET BLIKJE GECONDENSEERDE MELK NA HET KOKEN GOED AFKOELEN EN OPEN HET BLIKJE. SMEER/GIET DE KARMEL OVER DE TAART EN VERDEEL DE VERKRUIMELDE KLETSKOPPEN EROVER.

GENIET ERVAN!