



⌚ ± 1 uur

 ± 3 uur

 10 personen



Arretjescake ken je vast al wel. Deze cake is in Nederland namelijk een heel bekend lekkernij die vooral in het najaar wordt gegeten. Voor het maken van deze arretjescake heb je geen oven nodig, want je hoeft 'm niet te bakken. Dat kan best handig zijn als je geen oven bij de hand hebt of gewoon niet zoveel zin hebt om zelf lang in de keuken te staan. Lees dus snel verder voor ons arretjescake recept en ga lekker aan de slag.

- 200 gram witte basterdsuiker;
- 100 gram cacaopoeder;
- Cakeblik gesiliconeerd 22cm;
- Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m.

- 2 eieren, maat M;
- 350 gram ongezoeten roomboter;
- 300 gram maria biscuits.

1. Mix in ongeveer 3 minuten de eieren met de suiker tot een luchtig beslag.
2. Smelt de ongezoeten roomboter.
3. Laat de gesmolten boter een beetje afkoelen.
4. Meng met een garde de gesmolten roomboter door de eieren heen.



5. Zeef de cacaopoeder en roer deze ook door het mengsel heen..
6. Breek de koekjes in grove stukken.
7. Doe de koekjes bij het mengsel in.
8. Meng alles samen tot 1 geheel.
9. Bekleed het cakeblik met vershoudfolie.
10. Giet het mengsel in het cakeblik en druk het goed aan.
11. Laat de arretjescake 3 uur opstijven in de koeling.
12. Snijd de arretjescake daarna in plakken en het genieten kan beginnen!

Handige informatie

Het bewaren van de arretjescake

Met dit recept heb je een heerlijke arretjescake kunnen maken, maar het kan natuurlijk best zo zijn dat die niet in één keer opgaat. Het is daarom handig om te weten hoe je hem het beste kunt bewaren. In een afgesloten bak in de koelkast blijft de arretjescake met ei maximaal 2 dagen goed. Als je de arretjescake zonder ei maakt blijft die 3 tot 5 dagen in de koelkast goed. Als je de arretjescake nog langer wilt bewaren, dan kun je hem ook invriezen. Als je de cake luchtdicht verpakt blijft die ongeveer 3 maanden houdbaar.

Tip! Als je de arretjescake in de vriezer bewaart, snijd hem dan in plakken. Je kunt dan het aantal plakken wat je nodig hebt eruit halen en ontdooien.

Serveer de arretjescake als dessert!

Een stukje arretjescake smaakt heerlijk als tussendoortje bij een kopje koffie of thee, maar je kunt hem ook heel goed serveren als dessert. Let er wel op dat je niet een al te groot stukje afsnijdt, want arretjescake is van zichzelf namelijk best machtig. Serveer er een lekker bolletje vanille- of chocolade ijs bij en een toef slagroom. Elke chocolade fan zou hier dol op zijn!

Bekijk ook eens onze andere no-bake recepten!

Voor het maken van deze arretjescake heb je helemaal geen oven nodig en dat kan soms best handig zijn. Op ons blog hebben wij trouwens nog veel meer recepten staan waarvoor je geen oven nodig hebt. Zo hebben wij een recept voor een heerlijke no-bake [Passievrucht Cheesecake](#) en dit fantastische recept voor no-bake [Cheesecake truffels](#). Dit zijn maar een paar voorbeelden van de recepten die wij op onze blog hebben staan waarvoor je geen oven nodig hebt. [Bekijk al onze no-bake recepten hier!](#)



Deel jouw Arretjescake met ons!

Heb je met dit recept ook lekkere arretjescake gemaakt? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe deze is geworden. Maak een foto van jouw bakcreatie en zet deze in je story. Tag ons vervolgens met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), dan delen wij 'm met plezier ook in ons verhaal!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Witte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG005)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Cakeblik gesiliconeerd 22cm (Art.nr.: 222822)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)

