

Ingrediënten voor 8 personen

200g pure chocolade, 3
soeplepels bruine rum, 100g
boter, 50g suiker, 100g gepelde
amandelen, 100g Petit
Beure, 1 zakje vanillesuiker.

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Zoet

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Venetiaans Gebak

Chocolade-koek

Bereidingswijze

Verbrokkel de koekjes tot grove kruimels. Breek de chocolade in stukken en laat smelten in een warmwaterbad. Zet van het vuur en giet de rum, vanillesuiker, malse boter en suiker erbij. Klop alles krachtig met de garde. Hak de amandelen grof en verwerk ze samen met de Petit Beure in de chocoladecrème. Boter een cakevorm van 20cm lang lichtjes in en verdeel er de bereiding in, waarbij u ze aandrukt met de achterkant van een lepel en de bovenkant mooi effen maakt. Zet 3u in de koelkast en ontvorm op een ijsgekoelde dienschotel. Snijd het gebak in dikke sneden en dien op.

Serveertips

Serveer daarbij apart Engelse room met amandellikeur.