Smulweb

Ingrediënten voor 6 personen

Benodigdheden: Caramelsaus Chocoladecake Vanille ijs Kopje chocolade schilfers Een pot kersen

Tijd:	30-60 min.
Smaak:	Zoet
Soort_gerecht:	Banket
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Draculataart

Nou enger kan niet he?

Bereidingswijze

Bereiden: Smeer met een rubber spatel de caramelsaus over de chocoladecake. Daarna zet je hem in de ijskast om het hard te laten worden. Haal het vanille ijs uit de vriezer. Als het zachter is in een kom doen met daarbij de chocoladeschilfers. Haal de cake weer uit de ijskast. Smeer de helft van het ijs met schilfers over de cake en snijd hem doormidden. Stop de kersenvulling in het midden. Niet aan de zijkanten! Smeer de rest van het ijs aan de zijkanten! Probeer de kersen niet er doorheen te laten lekken. Strijk de bovenkant glad met de spatel. Tien minuten in de vriezer zodat je het lekker in stevige plakken kan snijden. Eet smakelijk

Serveertips

Samen met meer halloweengerechten,kun je hier een lekkere lugubere maaltijd van maken.