



Taartjes van chocolade, karamel en dadels



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

5 barres nakd (naar keuze)
400 gram kokosroom (het harde gedeelte uit een blikje, niet de vloeistof)
200 gram pure chocolade
20 dadels (ontpit)
50 ml water
1 scheutje citroensap
1 snuifje zout
1 theelepel vanille-extract

Bereidingswijze

- 1.** Bekleed 8 muffinvormpjes met plasticfolie, zodat de taartjes niet blijven kleven aan het papier.
 - 2.** Giet de kokoscrème in een pannetje en voeg de verbrokkelde chocolade toe. Smelt op een zacht vuurtje.
 - 3.** Verkruimel de Nakd repen in de keukenrobot en maak in elke muffinvorm een bodempje.
 - 4.** Mix vervolgens de dadels met het water, het citroensap, het zout en de vanille tot een homogeen mengsel.
 - 5.** Schep in elk vormpje een flinke lepel van deze dadelcrème. Giet de chocoladecrème hierboven op.
- Zet minstens een uur in de koelkast. Haal de taartjes dan uit hun vorm.