

# SCHOORSTEENTJES



4 personen  
40 min. bereiden  
2 uur wachten

## INGREDIËNTEN

- 250 g boter (op kamertemperatuur)
- 250 g donkerbruine basterdsuiker
- 5 eieren (op kamertemperatuur)
- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 2 el cacaopoeder
- 150 g pure chocolade (in stukjes)
- 150 g roomkaas
- 2 el halfvolle melk
- 8 marshmallows
- 100 g strooigoed

## ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 160 °C. Doe de boter met de suiker in een kom en klop met een mixer in 5 min. tot een luchtige massa. Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix tot een egaal beslag. Zeef het bakmeel en cacaopoeder boven het beslag en schep het er met een spatel voorzichtig doorheen. Doe de chocolade in een kleine pan en zet deze in een iets grotere pan met daarin een laag zacht kokend water (au bain-marie). Zorg dat het water de bodem van de kleine pan niet raakt. Laat de chocolade langzaam smelten. (zie volgende pagina)



Roer de gesmolten chocolade door het beslag en schep het beslag in de cakevorm. Bak de cake in ca. 1 uur gaar. Controleer met een satéprikker of de cake gaar is. Prik de satéprikker in het midden van de cake. Komt deze er schoon uit, dan is de cake gaar. Laat de cake in 1 uur helemaal afkoelen. Doe de roomkaas met de melk in een kom en klop met een garde of de mixer los. Doe in de spuitzak.

Snijd van de cake 16 plakken van ongeveer 1 cm dik. Snijd de plakken aan de zijkanten bij zodat er mooie rechthoekige plakken ontstaan. Snijd deze plakken elk in 4 'bouwstenen'. Leg 4 bouwstenen in een vierkantje op een bord. Plak ze aan tegen elkaar aan met wat roomkaas. Spuit een laagje roomkaas op het vierkantje en leg de volgende laag er verspringend op. Vergeet ook deze bouwstenen niet aan elkaar te metselen met roomkaas. Bouw zo een schoorsteentje van 4 lagen hoog. Maak zo nog 3 schoorsteentjes. Doe in elk schoorsteentje 2 marshmallows en verdeel het stroigoed erover.

