# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Ultieme chocoladetaart met honeycomb van Miljuschka**

Nodig:

400 gram chocoladekoekjes

1 eetlepel cacao

75 gram boter, gesmolten

250 ml slagroom

300 gram pure chocola

150 gram witte chocola

Quichevorm van 24 cm (uitneembare bodem)

*Honeycomb*

200 gr suiker

1 el boter

10 gr baking soda

Bereiding:

Maal de koekjes fijn in de keukenmachine. Meng het koekkruim met de cacao en de gesmolten boter. Druk het mengsel in de quichevorm en zet die 10 minuten in de vriezer. Verwarm ondertussen de slagroom met de chocola in een pan. Doe dat op een laag vuurtje of au bain marie, zodat de chocola heel langzaam smelt. Smelt in een andere pan de witte chocola (zonder slagroom). Giet de chocolade ganache over de bodem in de taartvorm. Doe een paar eetlepels van de witte chocola op de donkere en maak met een houten prikker swirls van de witte choco in de donkere choco. Zet tot gebruik in de koelkast. Liefst een paar uur. De honeycomb maak je als volgt. Doe de suiker in een klein steelpannetje en verwarm dit. De suiker zal smelten. Voorkom dat je gaat roeren in de pan. Laat het met rust en wacht tot de kleur amber is geworden. Voeg nu de boter en de baking soda toe en roer even door. Het gaat enorm schuimen. Stort uit op een bakplaat met bakpapier en laat afkoelen. Verkruimel het in brokjes en serveer dit over de chocoladetaart heen.