



Rabobank

FOOD COURT

BANKING FOR FOOD

RECEPT: CHOCOLADE BROOD TAART

Ingrediënten 8 personen



10 boterhammen



4 el Chocolate Pasta



3 eieren



400 ml halfvolle melk



4 el fijne kristalsuiker

Bereidingswijze

Wij verwarmen de oven alvast voor op 200°C.

Besmeer de boterhammen rijkelijk met een chocolade pasta en leg ze gestapeld op elkaar. Snijd ze in vieren. Neem een passende bakvorm en verdeel de broodstukjes erover zodat ze elkaar trapsgewijs overlappen.

Klop met een mixer of garde de eieren, de melk en de suiker los. Giet daarna het eiermengsel over het brood. Zorg dat alle stukjes brood overgoten worden en onder het eiermengsel liggen.

Zet de ovenschaal ongeveer 25 minuten in het midden van de oven op 200°C. Smakelijk!