

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.