

Wat heb je nodig?

7 matzes

2 glazen rode druivensap (of zoete rode wijn)

1 kleine pot chocoladepasta (ca. 350 g)

4 eetlepels geraspte kokos

Benji's matzetaart

Benji is dol op matzes. Ieder jaar met Pesach maakt hij zijn eigen matzetaart.

In sommige joodse recepten wordt zoete rode wijn verwerkt. Maar ouders willen vaak niet dat hun kinderen alcohol gebruiken; daarom maakt Benji zijn matzetaart met druivensap in plaats van wijn.

Leg de matzes stuk voor stuk heel even in een ondiepe schaal gevuld met druivensap, zodat ze iets zachter worden. Let op dat ze niet te zacht worden, want dan vallen ze uit elkaar. Smeer de matzes nu een voor een met chocoladepasta in. Leg ze op een groot bord op elkaar met de kant met chocoladepasta steeds naar boven gericht. Op de bovenste matze die je met chocoladepasta hebt ingesmeerd, strooi je de geraspte kokos. Bedek de matzetaart losjes met aluminiumfolie en zet haar in de koelkast. Na een paar uur is de matzetaart klaar om op te eten.



Tip: eet er niet teveel van, de taart is een beetje machtig...