

## Een chocolade Paasnest / A Chocolate Easter Nest



### Boodschappenlijstje

#### Voor de opmaak

2 chocolade biscuit cakes  
chocolade ganache  
250 ml slagroom  
2 eetlepels fijne suiker

100 gram chocolade scherven  
cacao, naar smaak  
chocolade eitjes (hoe meer, hoe beter)  
**optioneel:** fijngehakte pistachenootjes

### Zo maak je een chocolade paasnest

#### De slagroomvulling

Klop de slagroom met de suiker tot er stijve pieken ontstaan.  
Schep de room in een spuitzak en leg hem even in de ijskast.

#### De opmaak

Leg een biscuit cake op bakpapier en strijk er chocolade ganache over.  
Strijk een laag slagroom over de chocolade ganache.  
Leg de tweede laag biscuit cake er op en druk het voorzichtig aan.

Bestrijk de bovenkant van de taart met ganache en smeer de taart ook rondom af.  
Druk nu de chocolade scherven rondom tegen de rand van de taart.  
Bestrooi de bovenkant van het Paasnest met cacao en leg er de chocolade eitjes bovenop.

**Optioneel: Strooi fijngehakte pistache nootjes om de chocolade eitjes heen.**

## Een chocolade Paasnest / A Chocolate Easter Nest



### Shopping list

#### To assemble the cake

2 chocolate sponge cakes  
chocolate ganache  
250 ml double cream  
2 tablespoons caster sugar

100g chocolate shards  
cocoa, to taste  
chocolate eggs (the more, the better)  
**optional:** finely chopped pistachios

### How to make a Chocolate Easter Nest

#### The whipped cream filling

Whip the double cream with the sugar until stiff peaks form.  
Spoon the whipped cream in a piping bag and place it in the refrigerator.

#### To assemble

Place a sponge cake on baking paper and spread chocolate ganache over the top.  
Pipe whipped cream on top of the ganache, put the 2<sup>nd</sup> sponge on top and press it down gently.

Spread ganache over the top of the cake and also around the edge.  
Now press the chocolate shards all around the edge of the Easter Nest.  
Sprinkle the top of the Easter nest thinly with cocoa and place the chocolate eggs on top.

**Optional: Sprinkle finely chopped pistachio nuts around the chocolate eggs.**