Chocolate mud cake

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	10
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

125 g chocolade, donker

100 g boter

2 eieren

80 g suiker

1 snufje zout

1 vanillestokje

15 g bloem

½ el bakpoeder

De chocolade en de boter voorzichtig smelten.

Het vanillestokje in de lengte opensnijden, het merg van het vanillestokje eruit schrapen en met de suiker en het zout mengen tot een lichte massa ontstaat. De vloeibare chocoladeboter toevoegen en eronder roeren.

De bloem en het bakpoeder met elkaar mengen, aan het eimengsel toevoegen en eronder scheppen. Het deeg in de voorbereide vorm vullen. De vorm op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Bakken.

Hot air 180 °C gedurende 25 Mins

2 eiwitten

100 g poedersuiker

25 g cacaopoeder

60 g frambozenjam

De eiwitten stijf kloppen, poedersuiker en cacaopoeder door een zeef toevoegen en zorgvuldig eronder scheppen.

De cake met de frambozenjam bestrijken en het eiwitmengsel gelijkmatig over de cake verdelen. Verder bakken.

Put the pastry in

Hot air 180 °C gedurende 20 Mins

De cake uit de gaarruimte nemen en vóór het snijden laten afkoelen.

Accessoires

Rooster

Cakevorm, lengte 32 cm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019