Snelle chocoladecake met vruchtencompote

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	16 Mins
Porties	4
Apparaat	Combi-Steam MSLQ

Bereiding

100 g chocolade

100 g boter

100 g suiker

25 g bloem

25 g cacaopoeder

3 eieren

1 tl bakpoeder

De chocolade met de boter smelten. De suiker, de bloem, het cacaopoeder en het bakpoeder met elkaar mengen. Het gesmolten chocolademengsel toevoegen en de eieren eronder roeren. De massa licht opkloppen en in een met bakpapier beklede porseleinen vorm gieten.

600 g abrikozen, komt overeen met ca. 12 abrikozen

50 g suiker

1 vanillestokje

De abrikozen in blokjes snijden en met de suiker mengen. Het vanillestokje opensnijden en het vanillemerg eruit schrapen. Alle ingrediënten in de andere porseleinen vorm doen.

De beide porseleinen vormen op niveau 2 in de koude gaarruimte plaatsen. De porseleinen vorm met het cakemengsel aan de rechterkant in de gaarruimte schuiven. Bakken.

Hete lucht & Stoom 180 °C gedurende 16 Mins | PowerPlus level 6

poedersuiker

De cake met poedersuiker bestrooien.

Tips

In plaats van abrikozen kan ook iedere andere fruitsoort gebruikt worden.

Accessoires

Rooster

2 porseleinen vormen ⅓ GN, hoogte 65 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019