Chocoladecake met rode wijn

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs 10 Mins
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

200 g boter, zacht

200 g suiker

1 snufje zout

3 eieren

100 ml rode wijn

200 g fijne patentbloem

2 tl bakpoeder

1 snufje kaneel, gemalen

½ tl cacaopoeder

60 g chocoladesnippers

80 g chocoladeblokjes

Bakpapier in cakevorm leggen of vorm met boter invetten.

Ovenruimte tot 160 °C op Hot air (voor)verwarmen

Boter, suiker en zout tot een luchtige massa opkloppen. De eieren toevoegen en verder kloppen tot de massa een romige consistentie heeft. Rode wijn toevoegen.

Bloem, bakpoeder, kaneel en cacaopoeder mengen en samen met de chocoladesnippers en blokjes chocolade eronder roeren.

Het deeg in de voorbereide vorm doen. De cakevorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the pastry in

Hot air 160 °C gedurende 1 Hrs 10 Mins

De cake een beetje laten afkoelen, vervolgens uit de vorm nemen en dan volledig laten afkoelen.

Accessoires

Rooster

Cakevorm, 25–28 cm lang

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019