



Chocoladecake met rode wijn

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding
Gaartijd
Apparaat

30 Mins
1 Hrs 10 Mins
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

