

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

60 minuten

Benodigheden

Stoomoven

Kookplaat

Keukenmachine

Ingrediënten Chocoladecake

- 200 gr. roomboter op kamertemperatuur
- 200 gr. suiker
- 4 st. eieren
- 150 gr. bloem
- 150 gr. cacaopoeder
- 1 tl. bakpoeder
- 1 snuf zout
- 1 tl. vanillesuiker

Ingrediënten ganache

- 150 gr. roomboter
- 150 gr. poedersuiker
- 120 gr. gesmolten chocolade

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op boven- en onderwarmte, 180 °C
2. Bekleed een cakevorm met bakpapier
3. Klop in de keukenmachine de boter en (vanille) suiker samen tot een luchtig mengsel
4. Voeg de eieren één voor één toe en laat deze goed opnemen door het boter/suiker mengsel
5. Voeg bloem, cacaopoeder en bakpoeder toe aan het boter-eimengsel. Meng tot alles goed is opgenomen
6. Giet het beslag in de voorbereide cakevorm en strijk de bovenkant glad
7. Bak de chocoladecake in de voorverwarmde oven op het onderste niveau. Gebruik 60% stoomtoevoeging en bak het geheel voor 50-60 minuten (of totdat een tandenstoker er schoon uitkomt als je deze in het midden steekt).
8. Laat de cake even in de vorm afkoelen voordat je hem op een rooster plaatst om volledig af te koelen
9. Maak de ganache door de roomboter met de poedersuiker (in de keukenmachine) luchtig te kloppen
10. Smelt de chocolade op laag vermogen in een pannetje en schenk dit bij het roomboter/poedersuiker mengsel