

Gestoomd chocoladecake

met crème Anglaise

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

60 minuten

Benodigdheden

Stoomoven
Kookplaat

Ingrediënten Cake

- 55 gr. Chocolade (puur)
- 115 ml. Melk
- 1 el. Suiker
- 75 gr./3 st. Casino boterhammen, zonder korst
- 1 el. Amandelmeel
- 2 st. Eiwit
- Snuf zout
- Roomboter

Ingrediënten Crème Anglaise

- 100 gr. Griekse yoghurt
- 2 st. Eidooier
- 1 t. Vanillesuiker

Bereidingswijze

1. Boter een cakevorm/vormpjes goed in en zet tot gebruik apart.
2. Smelt de chocolade, met de suiker, snuf zout en de melk in een pan op gemiddeld vermogen en haal de pan van de kookplaat af.
3. Maal de casino boterhammen – zonder korst – in een maalmolen tot broodkruim en voeg dit toe aan de gesmolten chocolade.
4. Voeg het amandelmeel toe en meng dit goed door met een spatel.
5. Sla de eiwitten goed stijf in de keukenmachine met de garde.
6. Spatel/vouw het stijfgeslagen eiwit rustig door het chocolademengsel en schenk het beslag in de kom of bakvorm(pjes).
7. Schuif de cake(s) in de bakoven met stoom en selecteer de stand 'Fullsteam Plus' 120°C.
8. Stoom de cake(s) in ca. 45 – 60 minuten gaar.
9. Meng de yoghurt, eidooiers en vanillesuiker in een klein (steel)pannetje met een garde.
10. Zet het vermogen van de inductieplaat op stand 6 en klop met de garde de Crème Anglaise 'lobbig'.