



Chocolade cake met ganache en karamelpasta

Deze chocolade cake is gevuld met pure chocolade ganache. De karamelpasta drip en zoete popcorn maken deze chocolade cake een ontzettend lekkere cake!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Cake Brownie
500g

F11195
5,29 €



Callebaut Callets de Chocolat Noir 1kg

CB424737
18,19 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø20x7,5cm

RND083
13,99 €



PME Spatule Coudée 23cm

PK1013
5,35 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



FunCakes Gouttes de Chocolat Noir
350g

F30120
9,85 €

Overige benodigdheden:

- 4 eieren
- 180 gram zachte ongezouten roomboter
- 25 ml water
- 200 ml slagroom
- Pot beboegen
- Zak zoete popcorn

Maak de ganache idealiter een dag van tevoren of 's morgens vroeg. Verwarm hiervoor de slagroom in de magnetron tot het net kookt. Giet dit over 200 gram pure chocolade callets en roer stevig door. Je kan het ook onder de mixer zetten en op lage snelheid doormixen. Laat dit afkoelen onder af en toe stevig doorroeren.

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 g Funcakes Mix voor Cake Brownie met 56 g boter, 2,5 eieren en 105 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Roer er met een spatel 40 gram FunCakes Chocolate Drops Puur doorheen en spatel dit in de ingevette bakpan. Bak daarna de cake in het midden van de oven in ca. 40 min gaar. Haal de brownie cake na het bakken direct uit de bakvorm en laat daarna uitdampen op een afkoelrooster.

Klop de ganache een paar minuten met de mixer op hoge snelheid door. Het moet een beetje luchtige chocolade pasta dikte krijgen. Snijd de cake 1 keer doormidden en vul met ganache. Houd een beetje over om bovenop te smeren. Verwarm wat beboegen in de magnetron (ongeveer 15 seconden) en doe dit in een spuitzak. Smeer wat ganache bovenop de cake tot 1 cm van de rand. Langs de rand laat je de beboegen naar beneden druipen. Versier de taart bovenop royaal met zoete popcorn.