

Herfstcake / Autumn cake



De boodschappen

250 gram zelfrijzend bakmeel
250 gram boter, kamertemperatuur
50 gram fijne kristalsuiker
snufje zout en een zakje vanillesuiker
5 vrije uitloop eieren, kamertemperatuur
100 gram pure chocola, 72% cacao

Decoratie

100 gram chocola naar keuze, 72%
100 gram herfst chocolaatjes
marsepein, in diverse herfstkleuren

Deze prachtige herfstcake maak je zelf.

Zo bak je de herfstcake

Verwarm de oven voor op 180 °C, vet een tulband-bakvorm in en bestuif hem met wat bloem.
Klop de boter met de suiker romig, klop er 1 voor 1 de eieren door.
Roer meel, zout, vanillesuiker door elkaar, zeef het in gedeelten bij de eier-mix, vouw het in.

Smelt de chocola au bain-marie, roer het door en laat het even afkoelen.
Schep 1/3 beslag in een andere kom en roer de gesmolten chocola er door.
Schep een laagje vanille in de vorm, daar chocoladebeslag op en dan weer vanille.

Zet de vorm in de oven en zet de temperatuur terug naar op 170°C.
Bak de cake in ongeveer 45 minuten mooi goudbruin.

Decoratie

Smelt 100 gram chocolade au bain marie, schenk de lichtafgekoelde chocola over de cake.
De herfstchocolaatjes boven op, steek blaadjes uit marsepein, druk ze in de natte chocola.
Laat de chocolade hard worden en zet de cake op een mooie schaal.

Herfstcake / Autumn cake



The groceries

250g self-raising flour
250 grams of butter, room temperature
50 grams of fine crystal sugar
pinch of salt and a bag of vanilla sugar
5 free-range eggs, room temperature
100 grams of pure chocolate, 72% cocoa

Decoration

100 grams of chocolate, 72%
100 grams of autumn chocolates
marzipan, in various autumn colours

Make this beautiful autumn cake yourself.

Here is how to do it

Preheat the oven to 180 ° C.
Grease a baking mold and dust it with flour.
Beat sugar and butter creamy then beat in the eggs, one by one.
Stir flour, salt, vanilla sugar together, sift it in portions into the egg mix then fold it in.

Melt the chocolate au bain marie, stir it and let it cool.
Spoon 1/3 batter into another bowl and stir in the melted chocolate.
Spoon a layer of vanilla batter into the mold, chocolate batter on top, then vanilla again.
Place the mold in the oven, set the temperature back to 170 ° C.
Bake the cake in approximately 45 minutes golden brown.

Decoration

Melt 100 grams of chocolate au bain marie, pour the slightly cooled chocolate over the cake.
Press autumn bonbons on top, cut leaves of marzipan, press them in the wet chocolate too.
Allow the chocolate to set then place the cake on a nice serving platter.