

Chocolade Caprese cake / Chocolate Caprese cake



De boodschappen

- 200 gram pure chocolade (72% cacao)
- 200 gram zachte boter
- 200 gram rietsuiker
- 5 vrije uitloop eieren
- 200 gram amandelmeel

optioneel chocolade, frambozen, slagroom of pistasche ijs

Deze bijzonder lekkere cake van de beroemde Britse chef Angela Hartnett komt oorspronkelijk van het eiland Capri. Angela serveert hem met een bolletje authentiek Italiaans pistacchio ijs.

Zo maak je de chocolade Caprese cake

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Breng een laagje water aan de kook, zet er een schaal op.

Vet een 20cm springvorm in. Klem onderin bakpapier.

Smelt de 200 gram chocolade au bain marie.

Klop de boter en suiker samen licht en romig.

Scheid de eieren, doe de eierdooiers bij de mix en klop ze door het beslag.

Klop het amandelmeel ook door de mix en vouw de gesmolten chocolade er in.

Klop met een elektrische handmixer de eiwitten stijf en vouw ze in het beslag.

Schep het beslag in het bakblik, bak de cake 30 minuten.

Laat de cake eerst in het blik afkoelen, dan op een rek.

Zet de cake op een groot bord. Smelt 100 gram chocolade en giet het op de cake.

Laat de chocolade hard worden en leg er frambozen op.

Geef er slagroom of pistache ijs bij. Erg lekker!

Chocolade Caprese cake / Chocolate Caprese cake



Shopping list

- 200g dark chocolate (72% cocoa)
- 200g soft butter
- 200g soft brown sugar
- 5 free range eggs
- 200g almond flour

optional chocolate, raspberries, double cream or pistacchio ice cream

This very delicious cake by famous British chef Angela Hartnett is originally from the island of Capri. Angela serves it with a scoop of authentic Italian pistacchio ice cream.

This is how you make the chocolate Caprese cake

Preheat the oven to 180°C.

Bring some water to the boil, place a bowl on top.

Grease a 20cm spring form, stick waxed paper on the bottom.

Melt the 200g chocolate au bain marie.

Beat the butter and sugar until light and creamy.

Separate the eggs, add the egg yolks to the mixture and whisk them in

Add the almond flour, whisk it into the mixture then fold in the melted chocolate too.

Beat the egg whites with a hand whisk, beat until the egg whites form stiff peaks.

Fold the egg whites into the batter, now the batter looks shiny and airy.

Spoon the batter into the baking tin, bake the cake for 30 minutes.

Allow the cake to cool in the tin first, then on a wire rack.

Place the cake on a large plate.

Melt another 100g chocolate, pour it on top of the cake.

Allow the chocolate to harden then put raspberries on top.

Serve with whipped cream or pistacchio ice cream. Very good!