



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 Mix voor Cake Brownie 500g

F11195
€ 5,29



Callebaut Chocolade Callets Puur 1kg

CB424737
€ 24,15



PME Diepe Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm

RND083
€ 13,99



PME Paletmes Gebogen 23cm

PK1013
€ 5,35



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



FunCakes Chocolade Drops Puur 350g

F30120
€ 9,85

Overige benodigdheden:

- 2,5 eieren
- 56 gram zachte ongezoeten roomboter
- 105 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 calllets 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 Chocolade 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.