

DINNERLY



Zoete special voor Valentijnsdag

Chocoladecake met frambozenroom



40-50min



2 personen

Yes, het is weer Valentijnsdag! We wilden dit jaar echt iets bijzonders maken, dus hebben we bij Dinnerly een rijke, smeùige chococake bedacht met een heerlijke, fruitig-zoete frosting van crème fraîche en framboos. Van deze traktatie op je bord krijg je direct hartjes in je ogen.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 eieren ³
- 1x chocoladecakemix ^{1,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 10g poedersuiker
- 10g frambozenpoeder

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter op kamertemperatuur ⁷
- 1el bloem ¹
- 70ml plantaardige olie
- zout

KOOKGEREI

- oven
- cakevorm, 30x12cm
- handmixer
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 579kcal, vet 38.0g, koolhydraten 51.9g, eiwit 7.7g



1. Bakvorm invetten

Verwarm de oven voor op 200°C (180° hetelucht). Vet een cakevorm in met 1el boter – gebruik evt. een vel keukenpapier om de boter goed te verdelen. Bestrooi de bakvorm met 1el bloem en verdeel deze gelijkmatig door te schudden en te kloppen.



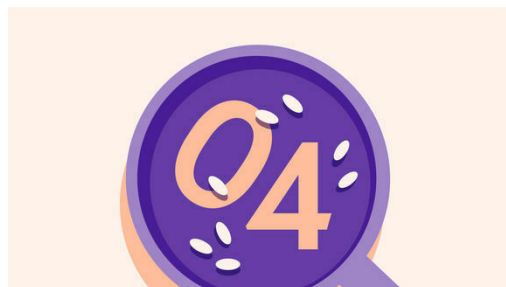
2. Beslag maken

Pak de handmixer en een grote kom en klop de **eieren** met 70ml plantaardige olie en 50ml water tot er een gladde massa ontstaat. Voeg de **cakemix** toe en meng goed. **Tip:** mix niet te hard en niet te lang – dan blijft je beslag mooi luchtig.



3. Cake bakken

Giet het **beslag** in de bakvorm en bak de **cake** 30-35min in de oven tot ie gerezen en goed doorbakken is. Test dit met een tandenstoker of satéprikker: prik in het midden van de cake – als het stokje er helemaal schoon uitkomt, is de **cake** klaar.



4. Frambozenroom maken

Maak ondertussen de **frambozenroom**: roer de **crème fraîche**, de **poedersuiker**, de **helft van het frambozenpoeder** en een snufje zout goed door elkaar.



5. Cake afmaken en serveren

Laat de **cake** afkoelen in de bakvorm. Leg 'm ondersteboven op een bord of snijplank en tik erop, zodat de **cake** eruit valt. Zet de **cake** rechtop en bestrijk de bovenkant met de **frambozenroom**. Bestrooi met de **rest van het frambozenpoeder** en serveer. Met dit recept maak je **4 porties**.



6. Spread the love

Wil je liever kleine cupcakes maken om uit te delen? Dat kan! Pak een paar cupcake-/muffinvormen en doe er papieren vormpjes in. Vul de vormpjes tot ongeveer de helft of driekwart met het beslag. Bak ca. 20min en test met een tandenstoker of ze gaar zijn (zie stap 3). Laat afkoelen en bestrijk dan met de frambozenroom.