



Mexicaanse chocoladecake met chili

met sinaasappelglazuur



40-50min



2 personen

Chili en chocolade vormen een verrassende, maar heerlijke smaakcombinatie. De Azteken wisten dat al toen ze xocoatl bedachten, een chocoladedrank met chilipepers die nog steeds veel gedronken wordt in Mexico. Wij verwerken deze smaken in een chocoladecake, die we afmaken met een heerlijke sinaasappelglazuur.

Wat je van ons krijgt

- 1x chocoladecakemix ^{1,7}
- 1 zakje kaneel
- 1 zakje chilivlokken
- 2 eieren ³
- 1 sinaasappel
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 25g poedersuiker

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- oven
- ovenrek
- springvorm (24cm Ø)
- maatbeker
- garde
- keukenrasp

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

Kooktip

Met dit recept maak je 8 porties.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 357kcal, vet 22.6g, koolhydraten 33.8g, eiwit 4.5g



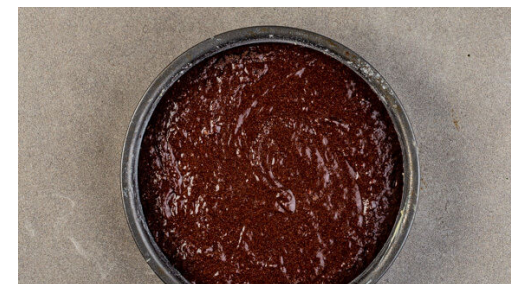
1. Springvorm voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Vet de bodem en de zijkanten van een springvorm (24cm Ø) in met 1el zachte boter en bestuif met 1el bloem.



2. Beslag maken

Meng de **cakemix** met de **kaneel** en **1tl chilivlokken**. Klop de **eieren** los met 70ml plantaardige olie en 50ml water. Voeg de **cakemix** toe aan het **eimengsel** en meng goed met een garde. **Let op**, roer het **beslag** tot alles **nét** gemengd is.



3. Cake bakken

Giet het **beslag** in de springvorm en bak 30-40min in het midden van de oven. **Tip:** de **cake** is gaar als je er een tandenstoker in steekt en het er schoon uitkomt. Laat de **cake** 10-15min rusten op een ovenrek, neem dan uit de springvorm en laat verder afkoelen.



4. Sinaasappel snijden

Rasp **1tl sinaasappelschil** fijn. Schil de **sinaasappel** en snijd het **vruchtvlees** in stukjes.



5. Glazuur maken

Meng de **crème fraîche** met de **poedersuiker**, de **sinaasappelrasp** en een snuf zout.



6. Taart afmaken

Schenk het **glazuur** vanuit het midden over de afgekoelde **cake** en laat het over de zijkanten afdruipe. Je kunt de **cake** het beste op een metalen rekje op een bord zetten om het **glazuur** op te vangen en weer over de **cake** te verdelen. Laat de **cake** ca. 1uur in de koelkast afkoelen. Serveer de **chocoladecake** met de **sinaasappelstukjes**.