



Special: puddingcake met kruidnootjes

met slagroom, granaatappel en mandarijn



ca. 40min



2 personen

Dit Sinterklaastoetje was binnen een mum van tijd verdwenen toen het de testkeuken uitkwam, en we betrapten meer dan één collega op het schoonlikken van hun bord. Hoe kan het ook anders met luchtige chocoladecake, kruidnootjeskruim, slagroom, granaatappelpitjes en mandarijntjes? Let er bij het maken van deze cake trouwen op dat je het eiwit in een brand- en brandschone kom opklopt, anders wordt het niet stijf. Veel bakplezier!

Wat je van ons krijgt

- 1 beker slagroom ⁷
- 1 zakje donkere chocoladedruppels ⁶
- 2 eieren ³
- 50g poedersuiker
- 1 zakje speculaaskruiden
- 1 granaatappel
- 1 mandarijn
- 1 pakje kruidnoten ¹

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- boter ⁷
- zout
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote ovenschaal
- kleine kookpan
- handmixer
- garde of staafmixer
- zeef of vergiet

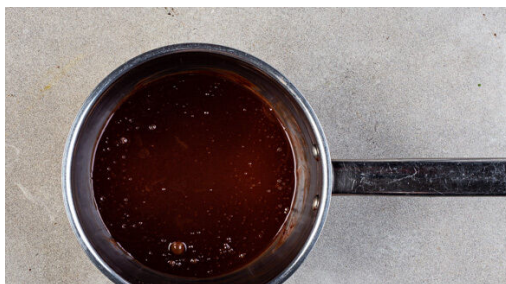
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 967kcal, vet 57.0g, koolhydraten 92.1g, eiwit 16.3g



1. Chocola smelten

Verwarm de oven voor op 190°C (170°C hetelucht). Vet een ovenschaal in met 1tl boter. Doe de **helft van de slagroom** in een kleine kookpan en verwarm op middelhoog vuur. Voeg de **chocoladedruppels** toe en roer tot alle **chocola** gesmolten is. Neem de pan van het vuur en laat wat afkoelen. Bewaar de **rest van de slagroom** in de koelkast.



4. Cake bakken

Stort het **beslag** in de ingevette ovenschaal. Bak 11-13min in het midden van de oven, tot het **deeg** gerezen is en in het midden nauwelijks wiebelt.



2. Eieren scheiden

Wrijf een grote kom schoon en vetvrij met wat keukenpapier met azijn. Scheid de **eiwitten** van de **eidooiers**, doe het **eiwit** in de vetvrije kom en zet opzij. Gebruik een garde om **3/4e van de poedersuiker**, de **helft van de speculaaskruiden** en een snuf zout door de **chocoladeroom** te roeren. Klop er dan een voor een de **eierdooiers** en 2el bloem door.



5. Fruit snijden

Halveer de **granaatappel** en breek 'm open boven een kom met water. Maak de **pitten** onder water los van de schil. Verwijder de witte velletjes die boven komen drijven en giet de **pitten** af in een zeef. Pel de **mandarijn** en snijd 'm in dunne partjes.



3. Beslag maken

Voeg een snufje zout aan de **eiwitten** toe en klop met een handmixer tot er stijve pieken ontstaan. Doe het **chocoladebeslag** in een grote kom en vouw het **eiwitschuim** in drie delen voorzichtig in het **beslag**. Roer hierbij zo min mogelijk en stop direct wanneer het **beslag** gemengd is.



6. Slagroom kloppen

Meng de **rest van de slagroom** met **1tl poedersuiker** en klop stijf. Verkruiemel de **helft van de kruidnootjes**. Snijd de **cake** in stukken en serveer met de **slagroom**, de **granaatappelpitjes**, de **mandarijn** en het **kruidnootjeskruiem**.