

## Chocolade biscuit, een basisrecept / Chocolate Sponge, a basic recipe



### Voor de chocolade biscuit

130 gram patent bloem

35 gram cacao

20 gram maizena

6 vrije uitloop bio-eieren

160 gram fijne suiker

een klontje boter, voor invetten

wat extra meel, voor de vorm

twee springvormen van 18cm doorsnee

### Zo maak je chocolade biscuit

#### Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hete lucht

Zeef de bloem samen met het cacaopoeder en de maizena, zet opzij.

Breek de eieren in een grote kom, doe de suiker erbij en klopt ze licht met een garde  
Zet de kom op een pan met een bodempje kokend water en klop de eieren 2-3 minuten.

Neem de pan van de pan en giet het mengsel in een mixer.  
Blijf 10 minuten kloppen tot het een luchtige, bleke massa is.

Spatel voorzichtig het gezeefde meelmengsel door het eimengsel.  
Zorg ervoor dat je de lucht niet uit het deeg spatelt, maar spatel het rustig door.  
Giet het beslag in de springvorm en bak het 10 minuten in het midden van de oven.

#### Draai de temperatuur van de oven omlaag naar 180°C / 160°C hete lucht

Laat de biscuit nog 25 - 30 minuten bakken.

Controleer of de biscuit gaar is met een satéstokje, als het schoon uit de cake komt, is hij gaar.

Laat de biscuit eerst in de vorm afkoelen en dan op een rooster.

## Chocolade biscuit, een basisrecept / Chocolate Sponge, a basic recipe



### Shopping list

#### For the chocolate biscuit

130 grams of patent flour

35 grams of cocoa

20 grams cornflour

6 free range organic eggs

160 grams of fine sugar

a knob of butter, for greasing

some extra flour, for the baking tin

two 18cm spring form tins

### How to make chocolate sponge

#### Preheat the oven to 200°C / 180°C Fan

Sift the flour together with the cocoa powder and cornflour, set aside.

Break the eggs into a large bowl, add the sugar and beat lightly with a whisk.

Place the bowl over a pan of simmering water and beat the eggs for 2-3 minutes.

Remove the bowl from the pan and pour the mixture into a mixer.

Continue beating for 10 minutes until light and fluffy.

Carefully fold the sifted flour mixture into the egg mixture.

Make sure you don't whip the air out of the batter, but fold it through gently.

Pour the batter into the spring forms and bake for 10 minutes in the middle of the oven.

#### Turn the oven temperature down to 180°C / 160°C Fan

Let the sponge bake for another 25 - 30 minutes.

Check whether the sponge cake is done with a skewer, if it comes out clean, it is ready.

Let the biscuit cool in the tin first and then on a wire rack.