

Texas Sheet Cake / Texas Sheet Cake



Boodschappenlijstje

De cake:

250ml water
200gram boter
125 gram rietsuiker
125 gram lichtbruine basterdsuiker
250 gram zelfrijzend bakmeel
1/2 theelepel bakpoeder
4 eetlepels cacao
2 vrije uitloop eieren
125 ml slagroom

De topping:

100 gram melkchocolade
200 ml slagroom
2 eetlepels fijne suiker
extra cacao om te bestrooien

Zo maak je Texas sheet cake

Doe het water in een pan en smelt er de boter en suiker in, roer tot de suiker is opgelost.

Weeg meel, bakpoeder en cacao af en roer het door de boter/suikermix.

Klop de eieren en de slagroom er ook door.

Verwarm de oven tot 180°C

Klem bakpapier tussen een springvorm van 25x25 cm en vet hem in.

Giet het beslag er in en bak de cake in +/- 30 minuten gaar.

Check na 25-30 minuten of de cake gaar is door in het midden een satéstokje te steken, dat er schoon uit moet komen.

Laat de cake in de vorm op een rooster afkoelen en neem hem dan uit de springvorm.

Smelt de chocola met wat room, roer en laat de chocolade afkoelen tot dik vloeibaar.

Klop de room bijna stijf, klop de chocola erdoor en schep de room bovenop de cake.

Strijk de room in pieken en zeef een dun laagje cacao op de Texas Sheet Cake.

Texas Sheet Cake / Texas Sheet Cake



Shopping list

The cake:

250ml water
200g butter
125g demerara
125g golden caster sugar
250g self raising flour
1/2 teaspoon baking powder
4 tablespoons cocoa
2 free range eggs
125 ml double cream

The topping:

100g milk chocolate
200ml double cream
sugar 2 tablespoons fine sugar
extra cocoa to dust

How to make Texas Sheet Cake

Put the water in a pan, melt butter and sugar in it and stir until the sugar has dissolved.

Weigh flour, baking powder and cocoa then stir it into the butter/sugar mixture.

Whisk in the eggs and the double cream as well.

Preheat the oven to 180°C

Clamp baking paper in a spring form of 25 x 25 cm and grease the form.

Pour in the batter and bake the cake for +/- 30 minutes until cooked.

Check after 25-30 minutes if the cake is cooked by sticking a skewer in the middle, that should come out clean.

Allow the cake to cool in the form on a wire rack then remove it from the spring form.

Melt the chocolate in some cream, stir then let the chocolate cool until thick but liquid. Beat the cream almost stiff, beat in the chocolate and spoon the cream on top of the cake.

Swipe the cream in peaks then sieve a thin layer of cocoa on the Texas Sheet Cake.