

Dubbele chocoladecake / Double Chocolate Cake



Voor de cake

150 gram zachte boter + 2 theelepels
150 gram poedersuiker, gezeefd
4 biologische vrije uitloop eieren, gescheiden
150 gram pure chocolade, gesmolten
50 gram amandelmeel
125 gram zelfrijzend bakmeel
½ theelepel bakpoeder

Voor het glazuur

125 gram melkchocolade
40 gram boter
1 eetlepel honing

optioneel:

frambozen
slagroom

Zo maak je de dubbele chocoladecake

Vet de springvorm in met boter en bestrooi met meel, klem bakpapier op de bodem
Smelt de chocola in een hittebestendige kom boven een pan met kokend water.
Neem de kom van het vuur, roer de chocolade kort glad en laat minimaal 15 minuten afkoelen.

Verwarm de oven voor op 190°C

Doe boter en poedersuiker in een grote kom en klop het tot een glad en romig mengsel.
Voeg de eidooiers één voor één toe en klop goed tussen elke toevoeging.
Klop de afgekoelde chocola erdoor, dan amandelmeel, meel en bakpoeder.

Klop de eiwitten in een grote kom tot ze stijf maar niet te droog zijn.
Roer twee opgehoogd volle eetlepels eiwit door het chocolademengsel, om het los te maken.
Vouw de rest van het eiwit voorzichtig in het mengsel.

Giet het beslag in de cakevorm en bak het 40 - 45 minuten in het midden van de oven.
Of totdat de cake goed is gerezen en van de zijkanten van het bakblik loslaat.

Smelt de melkchocolade met boter en honing au bain marie.
Neem van het vuur, roer snel glad en laat dan 5 minuten afkoelen.
Strijk de chocolade op de bovenkant van de cake en laat de cake 10 minuten staan.
Leg de frambozen op de cake en spuit er slagroom om heen of geef het erbij.

Zet de cake dan een uurtje weg of tot de chocola hard is.

Dubbele chocoladecake / Double Chocolate Cake



For the cake

150g softened butter + 2 tablespoons
150g icing sugar, sifted
4 free range organic eggs, separated
150g dark chocolate, melted
50g almond flour
125g self-raising flour
½ teaspoon baking powder

For the icing

125g milk chocolate
40g butter
1 tablespoon golden syrup

optional:

a handful raspberries
whipped cream

How to make the double chocolate cake

Grease the cake tin with butter and sprinkle with flour, clamp baking paper on the bottom. Melt the chocolate au bain marie in a heatproof bowl then remove the bowl from the heat. Stir the chocolate swiftly smooth and let it cool for at least 15 minutes.

Preheat the oven to 190°C

Put butter and icing sugar in a large bowl and mix together until smooth and creamy. Add the egg yolks, one at a time, beating well between each addition. Beat in the cooled chocolate, then the almond flour, flour and baking powder.

Whisk the egg whites in a large, clean bowl until they are stiff but not too dry. Fold about two heaped tablespoons of the egg whites into the chocolate batter, to loosen it. Gently fold in the rest of the egg whites.

Spoon the batter into the cake tin and bake it in the center of the oven, for 40 – 45 minutes. Or until it is well risen and beginning to shrink away from the sides of the tin.

Meanwhile melt the chocolate with the butter and syrup in a heatproof bowl, au bain marie. Remove the bowl from the heat, stir quickly smooth, then leave to cool for 5 minutes.

Spread the chocolate on top of the cake then leave the cake for 10 minutes. Place the raspberries on top of the cake and pipe whipped cream around the cake. Or serve the cream on the side.

Set the cake aside for approximately one hour or until the chocolate is set.