

## Choco-cake

### Image



## Choco-cake

Heerlijke cake afgewerkt met chocolade ganache!

140-160°C

60 min

9 stuks

## Ingrediënten

## Cake:

2.000 gram Damco chocoladecake  
1.000 gram Boter  
1.000 gram Heel ei  
100 gram Water

## Ganache:

500 gram Chocuisse souplesse puur  
200 gram Slagroom, ongezoet  
100 gram Stroop confiseurs  
100 gram Frucaps spiegelgelei neutraal  
100 gram Boter, zacht

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

### Werkwijze cake:

1. Grondstoffen op bakkerijtemperatuur brengen.
2. Boter met een vlindergard soepel draaien (niet luchtig).
3. De rest van de grondstoffen toevoegen en het geheel ca. 2 minuten in de 2e versnelling gladdraaien.
4. Cakeblikken vullen met 450 gram beslag en bakken.

### Werkwijze ganache:

1. Breng slagroom, samen met **Stroop confiseurs**, aan de kook en vermeng deze met de gesmolten **Chocuisse souplesse puur**.
2. Meng vervolgens de **Frucaps spiegelgelei neutraal** en als laatste de zachte roomboter erdoor.
3. Laat de ganache opstijven in de koelkast.

### Werkwijze afwerking:

1. Laat de cake goed afkoelen, overgiet met gesmolten **Chocuisse souplesse puur** en laat het opdrogen.
2. Spuit de afgekoelde ganache naar eigen inzicht op en decoreer de cake af.

# Image

