

## Zomerpuddinkjes chocolade aardbei

### Image



## Zomerpuddinkjes chocolade aardbei

Een super malse chocoladecake met een aardbeienvulling en mascarpone. Dat is genieten geblazen!

140-160°C

60 min

50 stuks

# Ingrediënten

## Chocoladecake:

1.000 gram Damco dark chocolate cake  
500 gram Boter  
500 gram Heel ei  
50 gram Water

## Vulling 1:

1.000 gram Slagroom, ongezoet lobbij geklopt  
1.000 gram Frucaps fruitvulling aardbei

## Vulling 2:

1.000 gram Slagroom, gezoet & lobbij geklopt  
1.000 gram Mascarpone

## Vulling 3:

1.000 gram Frucaps fruitvulling aardbei

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

### Cake:

1. Grondstoffen op bakkerijtemperatuur brengen.
2. Boter met een vlinder soepel draaien (niet luchtig).
3. De rest van de grondstoffen toevoegen en het geheel ca. 2 minuten in de 2e versnelling gladdraaien.
4. Bakken en af laten koelen.

### Vulling:

1. Meng 1.000 gram **Frucaps fruitvulling aardbei** met de ongezoete slagroom.

2. Meng de gezoete slagroom met de mascarpone.
3. Pureer de andere helft van de **Frucaps fruitvulling aardbei** tot een homogene vruchtencoulis.

### Opbouw:

1. Breek de cake in kleine stukjes en bouw het dessertje op in laagjes.
2. Eindig met de stukjes cake.

## Image

