

Marmercake met pompoen en chocolade

Ingrédients

- 55g neutrale olie
- 110g muscovado suiker of kandijsuiker
- 125g rietsuiker
- 2 eieren
- 60g volle melk
- 210g pompoenpuree
- 180g bloem
- 5g bakpoeder
- 3g baksoda
- 3g gemalen kaneel
- 5g pompoen-specerij
- 20g cacao poeder + 35g volle melk

Préparation

1. Na de pompoentaart ben ik er weer met (uiteraard) een seizoensgebonden cake, een gemarmerde pompoen & chocolade cake die goed gekleurd, gekruid en heerlijk is.
2. Het recept is super eenvoudig en de cake blijft meerdere dagen lekker zacht.
3. ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
4. Ik heb de Oriado chocolade en de cacao poeder van Valrhona: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
5. Tijd voor voorbereiding: 30 minuten + 1 uur bakken
Voor een cake van 20 cm : Ingrédients : neutrale olie muscovado suiker of kandijsuiker rietsuiker 2 eieren volle melk pompoenpuree bloem bakpoeder baksoda gemalen kaneel pompoen-specerij cacao poeder + volle melk Enkele chocoladeschilfers (optioneel) Recept : Meng de olie met de suikers, voeg dan de eieren, de melk en de bloem toe.
6. Voeg de bloem, het bakpoeder, de baksoda en de specerijen toe.
7. Meng goed.
8. Neem beslag.
9. Voeg de gezeefde cacao poeder en de melk toe.
10. Schep de beslag afwisselend in een ingevette/bloem bestoven cakevorm of bekleed met bakpapier (ik heb agen pompoenbeslag & agen chocoladebeslag gemaakt).
11. Bak 1 uur tot 1 uur en 10 minuten (afhankelijk van je oven) in een voorverwarmde oven op 160°C.
12. Laat de cake afkoelen en wikkel hem in plasticfolie zodat hij zijn vochtigheid behoudt tijdens het afkoelen.
13. Wanneer hij is afgekoeld, kun je hem glazuren als je dat wilt; meng in dat geval gesmolten pure chocolade met neutrale olie en giet de glazuur over de cake die op een rooster staat.
14. Laat het uitharden voordat je ervan geniet!