

Cappuccino cakejes

Ingrediënten:

200 gram roomboter in stukjes
135 gram witte chocolade in stukjes
100 gram suiker
1 ei
50 ml Milano espresso koffie, afgekoeld
165 gram bloem
1 afgestreken theelepel bakpoeder
Snufje zout



Voor de topping:

150 gram Mon Chou
60 ml slagroom
75 gram poedersuiker
Cacaopoeder
Koffiebonen (fijn gestamp met de vijzel)

Verder nodig:

Bakvorm 20x30cm, ingevet en bekleed met bakpapier.
Spuitzak
Vijzel

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de chocolade en de roomboter au-bain-marie. Zelf smelt ik dit in de slowcooker op high, blijf steeds roeren. Klop dan het ei, suiker en de espresso met een mixer goed door de gesmolten massa. Meng daarna snel de bloem, zout en bakpoeder erdoor. Schep het beslag in de bakvorm en bak deze ca 25 minuten. Hij moet *nét* gaar zijn. Laat de cake in de vorm afkoelen.

Maak intussen de topping: klop de Mon Chou samen met de suiker en de slagroom stijf en doe dit in een spuitzak.

Snij de randjes van de afgekoelde cake en snij de cake in vierkante blokjes. Spuit er een toefje room op en bestrooi met wat cacaopoeder en de koffiebonen.

Lekker bij een cappuccino!

(recept van Jura ism deliciousmagazine)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

