



Recept Chocolade Dadel Cake met Gekaramelliseerde Noten

Door het beslag van deze chocolade tulband zitten heerlijke zoete dadels en kaneel. De tulband is afgesmeerd met chocolade glazuur en gedecoreerd met gekaramelliseerde noten. Deze tulband is gebakken in een hartvormige tulband bakvorm, leuk om te bakken voor Valentijnsdag! Je kunt hem ook in een gewone ronde bakvorm bakken.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Cake Brownie
500g

F11195
5,29 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



Patisse Grille de Refroidissement
Ronde 32cm

01320
7,19 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105
9,95 €



Patisse Plaque de Cuisson en
Céramique 39x26cm

P03339
14,35 €

Overige benodigdheden voor chocolade tulband:

- 2,5 eieren
- 56 gram zachte ongezouten roomboter
- 105 ml water
- Pak dadels fijn gesneden (+/- 125 gr)
- Kaneel
- 100 ml slagroom
- 200 gram fijne kristalsuiker
- 1 eetlepel water
- 150 gram gemengde ongezouten noten

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakvorm in. Snijd de dadels fijn. Maak 400 gram FunCakes mix voor Cake Brownie zoals is aangegeven op de verpakking en meng er als laatste de fijngesneden dadels en wat kaneel naar smaak doorheen. Spatel dit in de bakvorm en bak de cake in ongeveer 60-70 minuten gaar. Stort hem na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Maak het glazuur: Verwarm de slagroom in de magnetron tot net niet aan de kook en voeg 200 gram pure chocolade melts en 100 gram suikerbakkerspoeder toe. Roer stevig totdat er een glanzend chocolade glazuur ontstaat en laat afkoelen onder af en toe stevig doorroeren.

Doe in een pan met een dikke bodem een eetlepel water en 200 gram fijne kristalsuiker. Laat dit op laag vuur (niet roeren) een lichtbruine karamel worden. Laat het niet te donker worden want dan wordt het bitter. Bekleed een bakplaat met een stuk bakpapier. Roer de noten door de karamel en spreid het uit over het bakpapier. Laat dit afkoelen.

Giet het glazuur over de cake. Breek stukjes van de noten karamel en leg dit op de bovenrand van de cake.