



🕒 ± 3 uur

Zelf gebruikte ik de Silikomart Pillow-vorm, daar kwamen de bommetjes mooi uit. Met de bijgeleverde steker, haal je uit de biscuitbodem laagjes die precies onder de bommetjes passen. De chocolade moet van topkwaliteit zijn. Hoe hoger het cacaogehalte, hoe bitterder de chocolade. Zo lekker smaakt eerlijk!

- 150 gram Chocolade Biscuit-mix van Brand New Cake;
- 150 gram Chocolade Callets puur;
- 3 eetlepels Frambozenjam;
- 200 milliliter slagroom;
- Silikomart Pillow vorm;
- Cakeblik 26 centimeter.





Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (hete lucht) of 175 graden (conventioneel).
2. Mix de chocolade biscuit-mix met het water en het ei in 7-8 minuten op de hoogste stand en daarna nog 2 minuten op de laagste stand.
3. Bekleed de cakevorm met bakpapier en giet het chocoladecakemengsel erin.
4. Bak de chocoladecake totdat het terug veert als je erop drukt (bij mij duurde dit 20 minuten, als een satéprikker er droog uitkomt, is het sowieso gaar).
5. Haal de chocoladecake uit de vorm en laat deze afkoelen.
6. Nu is het tijd voor de chocobommetjes! Zet de slagroom op een heel laag vuurtje.
7. Breek ondertussen de chocolade door de slagroom en roer dit goed door (let op: het mengsel niet laten koken!).
8. Giet vervolgens het mengsel in de 6 gaten van de Silikomart Pillow vorm.
9. Zet de vorm voor circa 1 uur in de vriezer.
10. Na een uur kan je de chocobommetjes bouwen! Snijd de cake in 2 lange plakken en haal hier met de cutter van de Pillowvorm in totaal 6 dunne bodems uit.
11. Bestrijk de bodems royaal met de jam.
12. Haal de chocobommetjes voorzichtig uit de vormpjes.
13. Zet op elke bodem een chocobommetje en leg ze op schoteltjes of een grote schaal.
14. Wacht even met het opdienen van de Chocobommetje voor Moederdag totdat ze niet meer zo ijskoud zijn.
15. Zet de rest van de jam op de ontdooi-stand in de magnetron tot het dik vloeibaar is.
16. Plaats op elk Chocobommetje 2 frambozen (plak ze eventueel met iets warme chocolade vast) en druppel er wat van de jam naast.

Handige informatie

Deel jouw chocobommetje met ons!

Heb jij ook dit recept voor chocobommetje uitgetprobeerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw



creaties niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Auteur: Frederike Krommendijk is auteur van 2 kookboeken en een bakboek. Ze houdt niet van moeilijk doen, ook niet in de keuken. Als ze niet kookt of bakt, schrijft ze vol overgave. Voor vegatopia.com en LandIdee bijvoorbeeld, maar ook voor reclamebureaus en andere opdrachtgevers. www.krommendijkvelthuis.nl

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Chocolate Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00812)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-EO-D94)
- 1 x ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Frambozen 250g (Art.nr.: RGV01)
- 1 x Cakeblik gesiliconeerd 26cm (Art.nr.: 222826)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)

