

Triple chocolate tulbandcake recept

 ± 1.5 uur

 ± 1 uur

 10 personen



Ben je een echte chocoladeliefhebber? Maak dan eens deze fantastische triple chocolate tulbandcake! Dit is een enorm lekkere cake met een verrukkelijke chocolade ganache erbovenop. Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Maak de mooiste cakes met de bakvormen van Nordic Ware!

Deze triple chocolate tulbandcake hebben wij in een hartvormige tulbandvorm gebakken van Nordic Ware. Hierdoor ziet de cake er een stuk spectaculairder uit dan als je hem in een standaard rechthoekige vorm bakt. En dat is waar de vormen van Nordic Ware om bekend staan. De bakvormen van Nordic Ware zijn namelijk stuk voor stuk prachtig, waardoor je ermee vrij eenvoudig een hele mooi cake in kunt bakken. Bovendien zijn de vormen van dit merk van hoogwaardige kwaliteit, waardoor je er jarenlang plezier van kunt hebben. Bekijk hier alle Nordic Ware vormen die wij in ons assortiment hebben opgenomen.

Benodigheden uit onze webshop:

- 75 gram cacaopoeder;
- 355 gram pure chocolade callets;
- 250 gram bloem;
- 12 gram bakpoeder;
- Snufje zout;
- 250 gram lichtbruine basterdsuiker;
- 1 zakje vanillesuiker;
- 100 gram chocolade callets melk;
- 100 gram + iets extra ter decoratie chocolade callets wit;
- 200 milliliter slagroom;
- Nordic Ware Elegant Heart Tulband Bakvorm;
- Bakspray;
- Eventueel: chocolade decoratie.



Overige benodigdheden:

- 185 milliliter kokend water;
- 200 gram roomboter op kamertemperatuur;
- 4 eieren;
- 275 gram crème fraîche.

Recept

Het maken van de triple chocolate tulbandcake:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden (160 heteluchtoven).
2. Doe de cacaopoeder en 180 gram pure chocolade callets in de kom.
3. Meng dit door elkaar heen.
4. Roer er kokend water doorheen.
5. Laat al roerend de chocolade smelten.
6. Roer de bloem met de bakpoeder en zout door elkaar heen.
7. Mix de boter, suiker en vanillesuiker voor een paar minuten.
8. Mix de crème fraîche en het chocolademengsel erdoorheen.
9. Doe het bloemmengsel erbij in.
10. Mix het door tot een dik en romig beslag.
11. Schep 100 gram melk en 100 gram witte chocolade callets door het beslag heen.
12. Vet de tulbandvorm in.
13. Schep het beslag in de vorm en strijk het glad.
14. Bak de cake in ongeveer 50 minuten gaar.
15. Laat de cake een half uur afkoelen in de vorm.
16. Stort de cake daarna op een rooster.
17. Laat de cake verder afkoelen op het rooster.

Het maken van de ganache:

1. Verwarm de room in een pannetje.
Let op! Niet koken.
2. Roer 175 gram pure chocolade er doorheen totdat deze gesmolten is.
3. Laat de gesmolten chocolade kwartiertje staan, zodat deze wat dikker wordt.
4. Zet de cake op een bord of taartkarton.
5. Verdeel de ganache over de cake heen.
6. Versier de cake met de hartjes en witte chocolade callets.





Geef de triple chocolate tulbandcake cadeau!

Deel jouw triple chocolate tulbandcake met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke triple chocolate tulbandcake gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 × Nordic Ware Elegant Heart Tulband Bakvorm (Art.nr.: NW55548)
- 1 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × Callebaut Chocolate Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 × Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 × Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 × Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

