



⌚ ± 1.5 uur

 10 personen



In december gaan we natuurlijk niet moeilijk doen over de lijn. Lekker los met boter, room en natuurlijk chocola. Met deze chocoladecake doe je de echte chocaholics zeker een plezier. Er zit een vleugje sinaasappel door de biscuit en ook door de mousse waarvan je de mooie tussenlaagjes maakt. Heerlijk bij koffie of thee maar ook een mooie uitsmijter van je Kerstdiner met een glaasje Grand Marnier ernaast.

- 90 gram poedersuiker;
- 40 gram bloem;
- 40 gram cacaopoeder;
- 1 theelepel bakpoeder;
- 2 theelepels sinaasappel aroma (Cook);
- 250 gram Callebaut Chocolate Callets Extra Puur;
- Brand New Cake Cacaoboter spray velvet puur;
- Dobla chocolade hulstblad;
- PME chocoladekrullen puur;
- Bakpapier;
- Spuitzak;
- Gekarteld spuitmondje;
- Bakplaat.





Recept

- ### Het maken van de biscuit:

- ### Het maken van de chocolade mousse:

- ## Het opbouwen van de chocolade cake:

1. Snijd de biscuit in 4 gelijke rechthoeken.
2. Besprenkel eventueel de plakken met wat sinaasappelsap.





écht alles om te bakken

3. Pak 3 biscuit plakken.
4. Verdeel op elke biscuit plak 2 eetlepels mousse.
5. Strijk de mousse glad en leg ze op elkaar.
6. Leg de laatste biscuitplak erop.
7. Bestrijk de bovenkant en zijanten met een dunne laag mousse.
8. Spray de cake in met de cacaoboter spray.
9. Doe de overige mousse in de spuitzak met het spuitmondje.
10. Spuit toefjes mousse op de cake.
11. Decoreer de cake met hulstblaadjes en chocoladekrullen.

Handige informatie

Deel jouw chocolade-laagjescake met ons!

Heb jij ook met dit recept een lekkere chocoladecake gemaakt? Dan vinden wij het heel 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. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Sinaasappel Aroma Biologisch 50ml (Art.nr.: UD5005425)
- 1 x Callebaut Chocolade Callets Extra Puur (70,5%) 400g (Art.nr.: 70-30-38-E0-D94)
- 1 x BrandNewCake Cacaoboter spray Velvet Puur choco kleur 100ml (Art.nr.: BNC00959)
- 1 x Dobra Chocoladedecoratie Hulstblad Puur met Bes (182 stuks) (Art.nr.: DO71414)
- 1 x PME Chocoladekrullen Puur 85 gram (Art.nr.: CHC141)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Spuitmondje gekarteld 8 Tands RVS 10mm (Art.nr.: 482407)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

