



KERSTCAKE

Duur: 2h
Porties: 8 persons
Niveau: ●●● Moeilijk

De ingrediënten

VOOR DE CAKE	HOEVEELHEID
Hele eieren	4
Volle yoghurt	250ml
Boter	120g
Suiker	125g
Bloem	200g
Maizena	150g
Bakgist	1 zakje
Zout	1 snufje
Vanille	

VOOR DE VULLING	HOEVEELHEID
Room	200g
Melkchocolade	300g

Kerstcake ~ bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een bakplaat in (met een diameter van 24cm). Beleg de onder- en zijkanten met bakpapier.
2. Scheid de eidooiers van de eiwitten.
3. Klop in een kom bij kamertemperatuur de boter romig met de helft van de suiker.
4. Voeg daarna 2 eidooiers toe en meng alles zeer goed door elkaar. Voeg de vanille en de yoghurt toe.
5. Zeef de gist en voeg het toe aan het mengsel.
6. Klop in een andere kom de 2 resterende eiwitten met een elektrische mixer tot een wit schuim. Voeg daarna langzaam de resterende suiker toe en klop tot u stevige pieken hebt.
7. Vouw met behulp van een grote metalen lepel de helft van de eiwitten in het botermengsel. Herhaal dit met de resterende eiwitten.
8. Giet het mengsel in een pan en bak op 180°C gedurende ongeveer 45-50 min. Test met een spies of het baksel gaar is.
9. Vulling van melkchocolade ganache:
 10. Giet de room in een steelpan en breng op een laag vuur aan de kook. Haal van het vuur af zodra het begint te koken, voeg de chocolade toe en laat deze smelten. Het mengsel moet glad en consistent zijn.
 11. Laat afkoelen.
 12. Snijd met een klein stokje chocoladesuikerpasta de vorm uit van een twijgje en een ster.
 13. Besprenkel de suikerster met eetbaar goudpoeder en laat ongeveer een uur hard worden.
 14. Snijd de cake in tweeën. Bestrijk de binnenkant met de melkchocolade ganache met behulp van een spatel. Plaats vervolgens de Ferrero Rocher in twee rijen langs de randen van de cake.



15. Steek als laatste een tandenstoker halverwege het twijgje en de ster en bevestig ze bovenop de cake.