



FERRERO ROCHER CHOCOLADE PISTACHECAKE

Duur: 1h30min Porties: 6 persons Niveau: Gemiddeld

De ingrediënten

Ferrero Rochers	6
Double cream (of 1 deel mascarpone gemixt met 2 delen slagroom)	300ml
Bloem	220g
Gedroogde dadels	160g
Chocolade	150g
Rietsuiker	130g
Boter	90g
Pistachenootjes	60g
Eieren	4
Bakpoeder	1tl
Baking soda (zuiveringszout)	1tl
Zout	1 snufje

Ferrero Rocher chocolade pistachecake ~ bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Giet 250ml kokend water over de ontpitte en gehakte dadels en laat ze 10 minuten weken. Smelt de chocolade in een hittebestendige kom boven een pan met sudderend water en roer van tijd tot tijd door.
2. Klop de boter samen met een snufje zout en de rietsuiker in een kom, voeg daarna de eieren één voor één toe, evenals de gezeefde bloem, de baking soda en het bakpoeder.
3. Meng de dadels met het water en de gesmolten chocolade en voeg toe aan het suikermengsel in de kom, meng alles samen en doe het daarna in een ingevette, met bakpapier beklede vorm van 20cm (8"). Besprenkel de bovenkant met 50 g gehakte pistachenootjes en bak in de oven gedurende 50 minuten. Laat afkoelen.
4. Klop de room, bestrijk de zijkanten en de bovenkant van de cake met 2/3 ervan. Doe de overgebleven room in een spuitzak en decoreer de bovenkant van de cake.
5. Voeg losse Ferrero Rocher-bonbons en overgebleven pistachenoten toe en serveer met één Ferrero Rocher per portie.

Allergenen: hazelnoten, pistachenoten, eieren, bloem, room, sojalecithine