



# Devilish Chocolate Cake

10 - 12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## 1 Choco Kokos cake bakken:

Bereid het cakebeslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vet de springvorm in met bakspray en verdeel het beslag gelijkmatig over de bakvorm. Bak de cake onderin de oven in 55-60 minuten gaar. Prik met een satéprikker in het midden van de cake, als deze er droog en schoon uitkomt, is de cake gaar. Laat de cake zonder springvormrand afkoelen op een rooster.

**Elektrische oven: 160 °C**

**Heteluchtoven 140 °C**

**Baktijd: 55 - 60 minuten**

## 2 Drie lagen Choco Kokos cake:

Snijd de afgekoelde cake in drie gelijke lagen.

### Ingrediënten:

#### Voor de chocolate cake:

1 pak Dr. Oetker Wolken Choco-Kokos  
200 ml slagroom  
3 eieren

#### Voor meringue decoratie:

2 eiwitten  
140 g suiker  
1 el maizena  
2 el cacao poeder

#### Extra nodig:

springvorm Ø 20 cm  
Dr. Oetker Bakspray  
mixer met garden  
beslagkom  
kartelmes/broodmes  
zeef (fijn, voor bestrooien met cacao poeder)  
citroensap (voor vetvrij maken van kom)





### ③ Meringue maken:

Zorg dat de kom vetvrij is, dit kun je doen door een keukenpapiertje met wat citroensap door de kom te halen. Klop met de mixer op de hoogste stand in 4 minuten de eiwitten en de helft van de suiker door elkaar. Meng daarna de andere helft van de suiker met de maizena toe en klop het nog ongeveer een halve minuut. Als je mooie pieken kunt maken en de kom op de kop kunt houden is de meringue stijf genoeg.

### Vullen en decoreren:

Verdeel  $\frac{2}{3}$  van de meringue gelijkmatig over de twee onderste cakelagen. Leg deze lagen op elkaar. De bovenste laag leg je hierop. Bestrijk de choco kokos cake helemaal met de overige meringue. Strooi, met behulp van een zeefje, een klein beetje cacao poeder over de Devilsh Choco-Kokos Cake.

