



Thermomix Chocolade blauwe bessen cake

Ingrediënten

- 200 gr donkere chocolade of chocoladecallets
- 4 eieren
- 50 gr suiker of alternatieve suiker zoals erythitol
- 400 gr mascarpone
- 80 gr kokosbloem
- 120 gr blauwe bessen

www.alleskunner.be



Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Indien donkere chocolade in blok : voeg de donkere chocolade in grove stukken toe aan de mengbeker **7 sec/snelheid 7**, bij chocoladecallets is dit niet nodig. Haal uit zet opzij
- Zonder de mengbeker te reinigen voeg 4 eieren, 50 gr suiker of alternatieve suiker , 400 gr mascarpone toe **10 sec/snelheid 7**
- Voeg vervolgens 80 gr kokosbloem toe **7sec/snelheid 7**
- Schraap naar beneden voeg de chocolade toe + de 120 gr blauwe bessen.
5 sec/linksomdraai/ snelheid 1,5
- Vet een cake vorm in en giet het mengsel erin zet in oven voor ongeveer 45 - 60 min, controleer met een satéstokje dat deze niet meer vochtig is als je erin prikt
- Laat even afkoelen in vorm
- Haal de cake uit de vorm