

**www.hap-en-tap.be**Date : **14/05/2017**

Page : --

Periodicity : **Continuous**

Journalist : -

Circulation : --

Audience : **1000**

Size : --

<http://www.hap-en-tap.be/laagjes-spongecake-met-witte-chocolade-en-rood-fruit/>

Laagjes spongecake met witte chocolade en rood fruit

Of ik graag een proefpakketje van **Didden** wilde ontvangen. Die vraag kreeg ik een tijdje geleden. Ik dacht meteen aan de lekkere konfijten van het merk en zei 'ja', al maakte ik mezelf wel de bedenking dat konfijten toch eerder iets voor de winter zijn... Uienkonfijt bij een stukje paté, mmmh, heerlijk, maar niet echt iets waarvan mijn hart sneller gaat slaan in de maand mei. Toen het proefpakketje arriveerde, viel mijn frank... euh euro: niks winterse konfijten, maar dressings voor bij een zomers slaatje (Sweet Chili dressing, frambozendressing, sinaasappel-rozemarijndressing met olijfolie, pestodressing met olijfolie en balsamicodressing met olijfolie) en 2 konfijten (tomaat-chili konfijt en hamburgerkonfijt) ook al ontwikkeld voor een zomerse barbecue.

Zoals ik ooit weigerde om een pot mayonaise te promoten op mijn blog en ermee aan de slag ging in **chocoladecake** zo kon ik ook nu niet meteen bedenken wat ik met die Didden producten zou aanvangen. Een dressing over een slaatje gieten was me te gemakkelijk... Ik las de 'bijsluiter' en ontdekte dat de frambozendressing ook bij dessert paste... Dat was het! Ik had deze laagjes spongecake met witte chocolade en rood fruit ontdekt op de website van de **NY Times** en zou die zoete bom (want is alles met witte chocolade niet mierzoet?) afwerken met de frisure frambozendressing.

Zo gedacht, zo gedaan. Of mijn idee een schot in de roos was? Tjah, ik wil niet dikkenekkerig klinken, maar ik vind van wel. De afwerking met de frambozendressing was verrassend, fris en lekker. Origineel ook! Dikke duim voor mezelf. Dat mag wel eens op moederdag niet? 🍓



(c) hap-en-tap

Voor 1 laagjes spongecake met witte chocolade en rood fruit

220 g pure chocolade (70% cacao), gehakt of in callets

125 g dooiers (de dooiers van ca. 7 grote eieren)

220 g superfijne suiker



200 g eiwit (van ca. 10 grote eieren)

1 el cognac

Voor de ganache:

150 g witte chocolade, gehakt of in callets

150 ml volle room

Voor de afwerking:

180 ml volle room

100 g blauwe bessen, waarvan je er een 4-tal apart houdt voor de afwerking

100 g braambessen, waarvan je er een 6-tal apart houdt voor de afwerking

100 g aardbeien, kroontje verwijderd en in dunne plakjes

100 g frambozen, waarvan je er een 4-tal apart houdt voor de afwerking

Poedersuiker om te bestuiven (facultatief)

Didden [frambozendressing](#)

Werkwijze

Om de lagen van de spongecake te maken, verwarm je de oven voor bij 180° C. Vet 3 springvormen van 18 cm diameter in en beleg ze met bakpapier (als je maar 1 vorm hebt, zoals ook bij mij het geval is, dan bak je de lagen apart).

Zet een middelgrote pot met een paar cm water op een middelhoog vuur en laat het water sudderen. Zet een grote, hittebestendige kom op de pot, waarbij je ervoor zorgt dat de onderkant van deze kom het water niet raakt. Doe de chocolade in de kom en smelt deze boven het borrelende water, waarbij je af en toe roert. Haal de kom van het vuur en zet apart zodat de chocolade lichtjes kan afkoelen.

Doe de dooiers en de suiker in de kom van een staande mixer uitgerust met de klopper. Mix gedurende ca. 3 min of tot het mengsel dik en bleek is. Vouw er dan voorzichtig de gesmolten chocolade onder. Roer tot alles bijna goed gemengd is en zet apart.

Doe de eiwitten in de propere kom van een staande mixer uitgerust met de klopper. Klop op hoge snelheid tot er zich zachte pieken vormen en vouw dan de eiwitsneeuw voorzichtig onder de chocolade. Voeg tot slot de cognac toe.

Verdeel de chocolade mengeling in de 3 springvormen (of giet 1/3 van de mengeling in de springvorm, als je in 3 keer bakt). Gebruik een spatel om de bovenkant glad te strijken en schuif in de oven. Bak gedurende ca. 15 min tot de spongecake stevig aanvoelt en een naald er proper uitkomt. Zet apart om te laten afkoelen.

Zodra de cakes zijn afgekoeld, leg je een bakplaat bekleed met bakpapier op de springvorm. Je keert de springvorm om zodat de bakplaat met bakpapier nu onder de cake zit. Verwijder de springvorm en het gebruikte bakpapier. Herhaal met de overblijvende cakes, plaats elke spongecake op een schoon vel bakpapier en stapel ze. Wikkel er een vel plasticfolie rond en bewaar ze minstens 24 u in de diepvriezer.

Doe voor de ganache de witte chocolade in een grote mengkom en zet apart. Doe de room in een middelgrote sauspan met dikke bodem en zet op een middelmatig vuurtje. Breng de room net niet aan de kook en giet die dan over de chocolade. Laat zo 3 min staan of tot de chocolade zacht geworden is. Roer nu voorzichtig tot de chocolade gesmolten en volledig gemengd is met de room. Dek af met plasticfolie en zet in de koelkast voor de nacht (of tot max. 3 dagen).

Doe om de cake samen te stellen de ganache in de mengkom van een staande mixer uitgerust met een klopper. Voeg de room toe en klop op middelhoge snelheid tot de mengeling de consistentie heeft van zacht opgeklopte slagroom. Houd tijdens het kloppen een oogje in het zeil zodat je de mengeling niet te ver klopt.

Meng de bessen, maar houd de bessen voor de afwerking apart.

Afwerking

Haal 1 sponge cake met de keer uit de diepvriezer en leg de cake onmiddellijk op een serveerschaal of snijplank. Haal de sponge cakes niet allemaal tegelijk uit, ze moeten bevroren blijven. Snijd 1 cm van de randen om een mooie cirkel te bekomen en spreid er dan ca. 1/3 van de ganache over. Strooi 1/2 van de bessen bovenop de ganache, waarbij je ervoor zorgt dat ze in een egale laag verspreid liggen tot aan de rand van de cake.



Snijd de 2de laag sponge cake bij, leg de laag bovenop de eerste en smeer er opnieuw 1/3 van de ganache over en verdeel er het resterende fruit.

Haal nu de laatste laag uit de diepvriezer, snijd netjes bij en leg de laag bovenop de tweede. Verdeel nu de resterende ganache bovenop de cake, waarbij je alles gladstrijkt met een paletmes. Plaats het achtergehouden fruit bovenop de cake en bestrooi lichtjes met poedersuiker. Werk af met Didden frambozendressing. Je zal aangenaam verrast zijn!

Tip: als je de spongecake niet meteen serveert, zet hem dan terug in de koelkast voor enkele uren. Haal hem 30 min voor het serveren uit.

: recept van de site [NYT Cooking](#).

ARTICLE WEB