

Gesuikerde Appels van Tante Cake

Ingrediënten

- 4 zoete appels
- 2 soeplepels suiker
- 4 druppeltjes voedingskleurstof

Bereiden

Koel de appels af in de koelkast.

Steek in iedere appel een houten stokje. Warm een mengeling op van suiker en kleurstof
Wanneer dit op het punt staat te karamelliseren, doopt u er de appel in.

Af laten koelen

Eet smakelijk !

Chocoladetulband van tante cake

8 personen, Voorbereidingstijd 30 minuten, Wachtijd 70 minuten,
Bereidingstijd 100 minuten.

Ingrediënten

- 100 gram pure chocolade
- 125 gram poedersuiker
- 250 gram boter of margarine
- 50 gram g witte chocolade
- 100 cc melk
- zout
- 40 gram cacaopoeder
- 350 gram zelfrijzend bakmeel
- 200 gram suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 5 eieren
- 1 el boter of margarine om in te vetten

Bereiden

Voorbereiden: Vorm invetten. Pure chocolade grof hakken. In kom boter met suiker en vanillesuiker in 10 minuten schuimig kloppen. Oven voorverwarmen op 175C (heteluchtoven op 140C) gasoven op stand 3. Een voor een eieren erdoor roeren (volgende ei pas erdoor roeren als vorige ei geheel is opgenomen). Geheel in nog ca. een minuut luchtig kloppen. Boven andere kom bakmeel, cacao en mespunt zout zeven. Bakmeel in gedeelten voorzichtig door eiermengsel roeren (met mixer), blijven roeren tot glad beslag ontstaat. Melk en gehakte chocolade erdoor scheppen. Beslag overdoen in vorm. Tulband in midden van oven plaatsen en in ca. 60 à 70 minuten gaar bakken. Tulband ca. 10 min. laten afkoelen. Vorm verwijderen en tulband op taartrooster verder laten afkoelen.

Bereiden: Witte chocolade in dunne schilfers schaven. Boven kom poedersuiker zeven. 2 eetlepels warm water erdoor roeren tot glad mengsel ontstaat (= glazuur). Bovenkant van tulband bestrijken met glazuur (of gesmolten witte chocolade) Chocoladeflinters erover strooien. Glazuur in ca. 30 min. hard laten worden.

Materialen

- tulbandvorm inhoud ca. 2 ltr