



## Chocolade-aardappelcake

### Beschrijving

Dit is een jubileumrecept, mijn 200e sinds ik met beproefderecepten.nl ben begonnen. In het begin poste ik iedere dag een recept, maar dit ritme was niet te doen, zowel niet voor mij als voor mijn volgers. Nu post ik 2 keer per week een recept, zodat ik ook weer eens beproefde recepten kan maken die ik al heb gepost.

Mijn moeder had een kookboek gewonnen, "De nieuwe Nordic Cuisine", de titel zegt al genoeg. Mijn vader is niet zo avontuurlijk qua eten en dus mocht ik het boek hebben. Uiteraard staat er ook een recept voor gehaktballetjes in, maar ik heb gekozen voor deze chocolade-aardappelcake. In plaats van bloem gebruik je aardappels, hierdoor blijft de cake lekker klef. Gebruik wel een goede kwaliteit cacaopoeder! Voor mij was het een test om mijn nieuwe keukenmachine uit te proberen, het ging geweldig.

### Aantal personen

6 tot 8

### Ingrediënten

- 400 gram aardappelen met schil
- 2 eieren
- 60 gram fijne kristalsuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 100 gram boter, op kamertemperatuur + een beetje extra om in te vetten
- 4 eetlepels cacaopoeder
- 25 gram panko of paneermeel
- 2 eetlepels poedersuiker
- 2 deciliter slagroom of een spuitbus slagroom

### Keukenmateriaal

- kookpan
- vergiet
- pureestamper
- beslagkom
- mixer of keukenmachine met mixer
- spatel
- springvorm 18 centimeter doorsnee
- zeefje
- taartschaal

### **Bereidingstijd**

60 minuten, inclusief oventijd

### **Bereiden**

Kook de aardappels in de schil in 10 tot 15 minuten gaar. Giet ze af in het vergiet, laat ze iets afkoelen en trek de schillen ervan af. Stamp de aardappelen met de pureestamper fijn tot puree en laat deze in de koelkast afkoelen.

Verwarm de oven voor op 150°C. Klop de eieren en de suiker met het bakpoeder en de boter in ongeveer 5 minuten bleek en luchtig. Strooi het cacao-poeder erbij en klop nog een minuut.

Doe de afgekoelde puree bij het eimengsel en roer tot het wit van de aardappel volledig in het bruin is opgenomen. Doe dat niet te lang, anders maakt het zetmeel het beslag plakkerig, wat ten koste gaat van de textuur.

Vet de springvorm in met boter, strooi de panko erbij en draai de vorm om een laagje op de bodem en de rand aan te brengen. Schep het beslag in de vorm. Het is dikker dan normaal cakebeslag, dus gebruik een spatel om het oppervlak glad te strijken.

Bak de cake 40 minuten in de oven of tot hij eruitziet als een klassieke chococake. Laat de cake 10 minuten in de vorm afkoelen voordat je hem op een schaal stort. Bestuif met behulp van een zeefje met poedersuiker en serveer met geklopte slagroom.

### **Datum**

18/02/2025