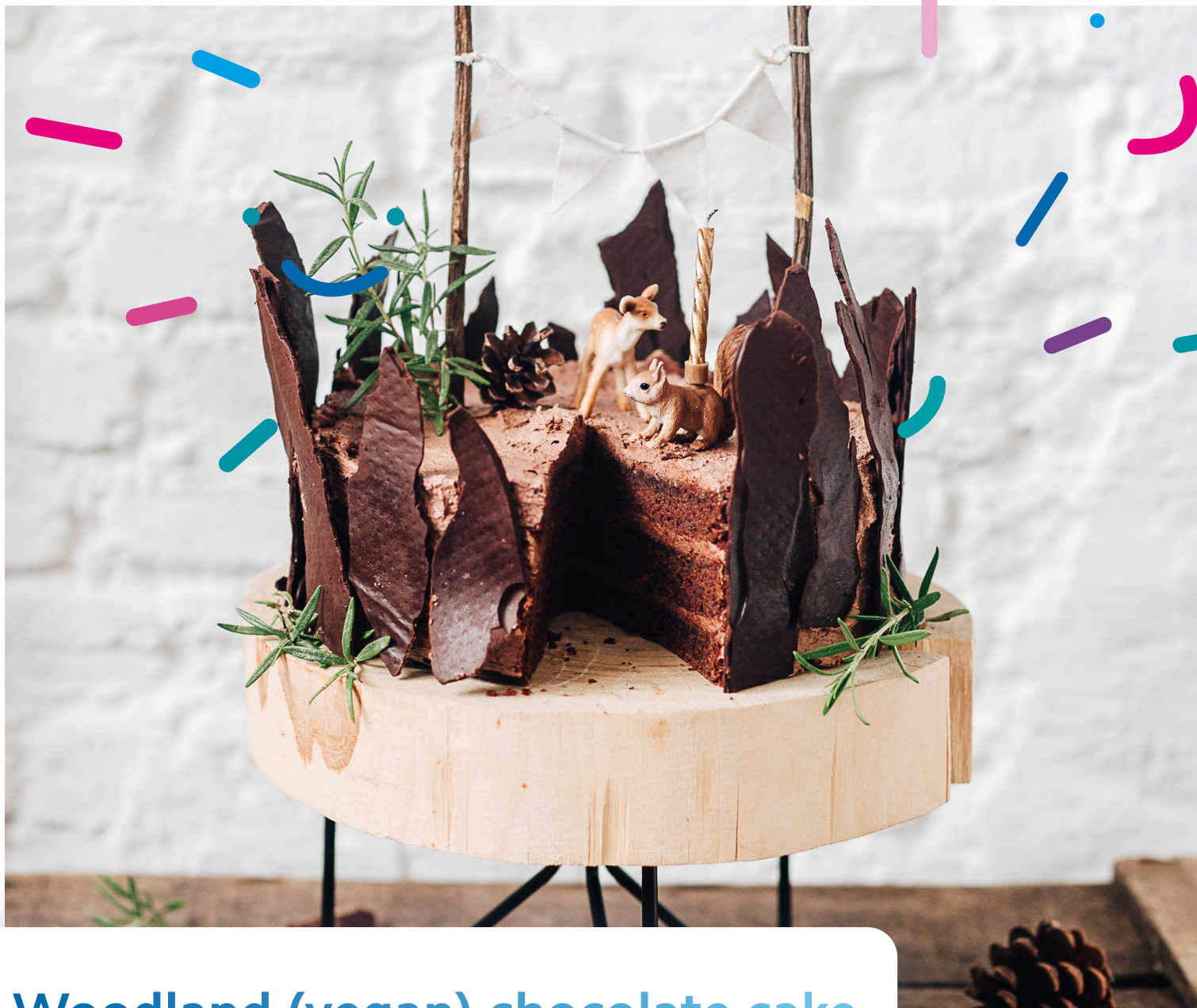




Woodland (vegan) chocolate cake



INGREDIËNTEN

Voor 12 porties

- 350 g bloem
- 250 g tagatosepoeder (= 500 g suiker)
- 90 g cacaopoeder
- 1 el bakpoeder
- 1/2 kl zout
- 1 el vanille-extract
- 600 ml amandelmelk
- 150 ml neutrale olie
- 2 el appelazijn

Frosting:

- 360 g volle kokosmelk in blik
- 430 g vegan chocolade, in stukjes

Boomstammen - decoratie:

- 200 g vegan chocolade



t.o.v. een
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE
OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu



BEREIDING

Cake:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet drie ronde bakvormen van 20 cm licht in met bakspray.

Meng bloem, tagatosepoeder, cacaopoeder, bakpoeder en zout in een kom.

In een aparte kom, meng amandelmelk, vanille-extract, neutrale olie en appelazijn.

Voeg de natte ingrediënten bij de droge ingrediënten en meng alles goed samen tot een glad beslag.

Verdeel het beslag tussen de drie bakvormen.

Bak gedurende 35-40 minuten. Controleer met een satéprikker of de cake gaar is. Laat afkoelen op een rooster en haal uit de vorm.

Frosting:

Plaats de avond ervoor de blikjes volle kokosmelk in de koelkast - zo kan je gemakkelijk de stevige room uit het blik scheppen (kokossap die achterblijft heb je niet nodig).

Smelt de chocolade en kokosroom au "bain-marie". Klop tot een gladde massa en zet in de koelkast gedurende 2-3 uur tot het mengsel half stevig is.

Laat 15 minuten op kamertemperatuur rusten. Doe het mengsel in de keukenmixer en klop vervolgens tot een luchtige massa.

Bestrijk de frosting op de onderste laag cake. Leg de tweede laag cake erop en bestrijk weer met frosting. Leg de derde laag cake erop en bestrijk de bovenkant. Bestrijk vervolgens de hele taart rondom met frosting en zet in de koelkast.

Boomstammen:

Smelt de chocolade au "bain-marie".

Giet de chocolade op een vel bakpapier en spreid hem uit met een spatel. Leg een tweede vel bakpapier erop en laat volledig afkoelen totdat de chocolade weer hard is. Breek de chocolade in lange stukken tussen de twee vellen bakpapier. Decoreer de hele cake rondom met de stukken chocolade om het boom effect te bekomen.

AFWERKING

Vlaggetjes:

- 2 zoethout stokjes
- Touw
- Stukje katoen
- Schaar
- Mod Podge of lijm voor textiel

Knoop de uiteinden van het touw om de zoethout stokjes om een 'waslijn' te creëren.

Knip de vlaggetjes uit de stof. Vouw ze en lijm ze met Mod Podge op gelijke afstand van elkaar om het touw.

Taartkaarshouder:

- 1 dierfiguurtje (type Schleich)
- Secondelijm
- Kaarshoudertje

Knip het steeltje van het kaarshoudertje en kleef deze op een plat stukje van het dierfiguurtje met secondelijm.

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE
OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu