

Ingrediënten voor 4 personen

-300 gram boudoirkoekjes, -200 gram chocolade (puur), -2 dl koffie, -4 eieren, -125 gram boter (bakboter), - 125 gram poedersuiker, -5 gram suiker .

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Keizerlijk gebak

Fenomenaal lekkere chocoladecake, niet voor niets genoemd Keizerlijke cake, nadeel is wel, dat we hem na bereiding 1 nacht moeten laten opstijven, alvorens aan te snijden

Vorbereiding

-De chocolade in stukjes breken en met 2 eetlepels water smelten au bain-marie. -Ondertussen de boter tot room roeren en hierin de gezeefde poedersuiker lepel per lepel toevoegen. -Wanneer de chocolade gesmolten is, laten afkoelen tot het mengsel lauw is en vervolgens door het boter-suikermengsel roeren. -De eieren scheiden en het eiwit tot sneeuw kloppen met een snuifje suiker. -Het eigeel bij de chocoladepasta voegen, goed mengen en vervolgens het stijfgeklopte eiwit toevoegen. -Het mengsel even laten rusten.

Bereidingswijze

-Intussen sterke koffie zetten (espressobereiding met bvb. Mokka Espresso van Koffie K?n - neem gerust een kopje voor jezelf intussen...). -Een springvorm bekleden met aluminiumfolie. -De rand van de springvorm bekleden met boudoirkoekjes, waarvan met een mes ongeveer 1 cm werd afgesneden (de suikerlaag moet aan de buitenzijde zitten). -De afgesneden topjes en de rest van de boudoirkoekjes eventjes onderdompelen in de koffie en er de bodem van de bakvorm mee bedekken. -Vervolgens een laag chocolademengsel aanbrengen en opnieuw een laag koekjes. -Dit herhalen en eindigen met een laag chocolademengsel. **Een nacht laten opstijven in de koelkast alvorens te serveren

Serveertips

Eventueel versieren met hagelslag, chocolade-blaadjes of slagroom.