



Caraque

700 g broyage nr.5 of SI50

250 g suiker

7 stuks eieren

8 stuks eierdooier

12 stuks eiwitten

2 g kaneel

200 g bitter blokchocolade, gesmolten

100 g bloem

- Klop de eieren en de eierdooiers met $\frac{3}{4}$ van de suiker op.
- Voeg geleidelijk de broyage toe en klop verder op.
- Klop de eiwitten met de rest van de suiker op tot een glad schuim.
- Spatel $\frac{1}{3}$ van het schuim onder het beslag en daarna de gesmolten, bittere blokchocolade.
- Spatel daarna de samen gezeefde bloem en kaneel onder.
- Spatel als laatste rest van het schuim eronder.
- Bekleed een bakplaat 40 x 60 x 1 cm met papier en strijk het beslag erop uit.
- Bak in een matige oven van 180 - 190°C.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --