

Chocoladecakejes op de bbq (voor 8-10 stuks)

Wat heb je nodig?

Voor de cakejes:

250 gram roomboter (ongezouten)
250 pure chocola (minimaal 70% cacao)
100 gr suiker
100 gr patent tarwebloem
4 eieren
4 eidooiers
geraspte schil van 1 sinaasappel
rijpe peren
olijfolie

Voor de koffiocrème:

100 ml slagroom
200 ml mascarpone
suiker naar smaak
1 kopje espresso (afgekoeld)

Voor erbij:

roomijs
poedersuiker
rood fruit (bramen, blauwe bessen, frambozen)
2 handjesvol (kersen)rookhout

Wat moet je doen?

Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van ca. 100 a 110 graden (niet te heet anders wordt je chocola bitter)

Gooi twee handjes rooksnippers tussen de gloeiende kooltjes of, bij een gasbarbecue, vul er een rookdoosje mee en plaats op de branders.

Doe de chocolade (tablets of kleingesneden) in een kom en rook dit een minuut of 4 op de barbecue.

Smelt de chocolade daarna, met de boter, au bain-marie tot vloeibaar (goed roeren).

Klop de eieren met de extra dooiers en de suiker schuimig en luchtig.

Laat het gesmolten chocolademengsel wat afkoelen en klopf dit door de eieren met suiker.

Zeef daarna de bloem boven deze kom en spatel de bloem er (in delen) voorzichtig door (behoud hierbij zoveel mogelijk 'lucht' in het beslag).

Roer er dan de sinaasappelzeste door.

Vet (muffin)vormpjes in met boter en bestrooi geheel met suiker.

Houd de vormpjes even op kop om de overtollige suiker te verwijderen en vul ze daarna voor ruim $\frac{3}{4}$ met het beslag.

Bak de cakes indirect tussen de 8 en 10 minuten op de barbecue van ca. 210 graden.

Voor de koffiocrème: klop de mascarpone los met een flinke scheut espresso.

Klop de slagroom met de suiker lobbige en roer dit door de koffiemascarpone.

Snijd de peren in plakken van ca 5 mm, bestrijk met olie en grill de plakken op de barbecue.

Bestrooi de cakejes eventueel met wat poedersuiker en serveer ze, liefst warm, met de gegrilde perenplakjes, rood fruit zoals bramen, frambozen en/of blauwe bessen en een bolletje ijs.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl