



KHA CHOCO CAKEROL

 10 porties

 30 min. bereiden

Ingrediënten

- 50 gram amandelmeel
- 4 eieren
- 1 fl bakpoeder
- 1 el cacao poeder
- 35 gram erythritol van Greensweet Stevia voor de cakebodem
- 1 el Sweet van Greensweet Stevia voor de vulling
- Kokosrasp
- 125 gram slagroom
- 125 gram mascarpone
- 1 fl vanille extract

BEREIDING

1. Splits 2 eieren en houd het eigeel apart
2. Mix de 2 eiwitten stijf
3. Mix in een andere kom 2 eieren met 2 eigeel en de erythritol schuimig
4. Meng de amandelmeel met cacao poeder en bakpoeder
5. Voeg het cacao mengsel toe aan het schuimige eiermengsel
6. Schep het eiwit erbij en meng voorzichtig
7. Bekleed een bakplaat ter grootte van een vel bakpapier en zorg dat de randjes rechtop staan
8. Spray er bakspray over
9. Giet het mengsel op het bakpapier en strijk uit
10. Bak op 175 graden circa 10 minuten
11. Laat de plak 5 minuten afkoelen
12. Leg plastic folie op het aanrecht en bestrooi met kokosrasp
13. Leg de plak op zijn kop op de folie met kokos en verwijder voorzichtig het bakpapier
14. Leg nog een vel huishoudfolie over de plak en rol de plak voorzichtig op, de plak cake zit dus tussen 2 lagen folie
15. Rol op tot een worst en laat volledig afkoelen in de koelkast
16. Meng slagroom met Sweet en vanille stijf en meng met mascarpone
17. Haal de rol uit de koelkast, rol voorzichtig uit en verwijder de bovenste laag folie.
18. Smeer de plak in met slagroom/mascarpone en rol de plak weer voorzichtig op
19. Laat nog even goed opstijven in de koelkast
20. Ik had nog een laagje vruchtenspread ertussen gedaan, gemaakt van bosvruchten en chiazaad
21. Je kunt daar ook een Kha jam voor gebruiken