Choco bombe

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Wolkencake Choco & Vanillesmaak
3 el (eetlepels) Kokosrasp
25 g Cacaopoeder
3 Ei
700 ml Verse slagroom (onbereid)
4 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
150 g Pure chocolade
150 g Witte chocolade
40 ml Water
6 Eiwit
2 el (eetlepels) Poedersuiker
4 el (eetlepels) sinaasappeljam
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Kom
Mixer met gardes
Huishoudfolie
Spatel

1. Luchtige cake bakken

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C). Leg bakpapier op de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray. Mix de **kokos (3 el)** en het **zakje poedersuiker** uit de verpakking in een beslagkom.

Voeg hierbij de **cakemix**, het **zakje cacao** uit de verpakking en het losse **cacaopoeder (25 g)**, de **eieren (3 stuks)** en de **slagroom (200 ml)** en mix het geheel met de mixer op de laatste stand goed door.

Klop het beslag vervolgens op de hoogste stand in 3 minuten luchtig. Verdeel het beslag over de springvorm en strijk het glad.

Bak de cake onderin de oven op een rooster in 50 tot 55 minuten gaar. Zodra de wolkencake gaar is laat je deze 5 minuten afkoelen, waarna je de rand van de springvorm verwijdert. Laat de cake verder afkoelen op een rooster.

> ### Kokos weglaten kan ook
> Hou je niet van kokos, dan kun je de kokosrasp natuurlijk ook gewoon achterwege laten.

> ### Combi-magnetron
> Bak je in een combi-magnetron? Plaats de Wolkencake nooit op de glasplaat, maar altijd op een verhoging.

2. Chocolademousse maken

Week de **blaadjes gelatine (4 stuks)** in een kom met koud water.

Knijp de vellen gelatine uit. Smelt de **witte chocolade (150 g)** en de **pure chocolade (150 g)** in aparte kommen au bain-marie. Voeg aan elke kom **2 vellen gelatine** en **20 ml water** toe, en roer dit goed door.

Klop in een aparte kom de **slagroom (500 ml)** stijf.

Klop in een vetvrije kom met een mixer met garde de **eiwitten (6 stuks)** samen met de **poedersuiker (2 el)** tot stijve pieken. Verdeel de slagroom over 2 kommen. Spatel nu in de ene kom de witte chocolade en in de andere de pure chocolade door de slagroom. Verdeel de opgeklopte eiwitten over beide kommen en spatel tot een luchtige mousse.

3. Decoreren

Snijd de afgekoelde wolkencake vervolgens vanaf het midden, horizontaal, in gelijke ronde plakken van 1 cm dik.

Bekleed een glazen of aluminium kom met een doorsnede van zo'n 15 tot 20 cm met plasticfolie. Hierna bekleed je de gehele binnenkant van de kom met een derde van de plakken cake. Druk deze goed aan.

Bestrijk de cakelaag met een laagje **sinaasappeljam (4 el)** en breng een eerste laag aan met de witte chocolademousse. Bedek dit met een laagje cake. Volg met de pure chocolademousse en plaats de laatste laag cake erbovenop. Zorg dat er geen openingen meer zijn.

Plaats de chocobombe minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Haal de kom uit de koelkast en keer deze om op een groot bord. Stort de cake op het bord en verwijder vervolgens de vershoudfolie.

Leg ondertussen de **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)** 10 minuten in een kom met heet water. Kneed het zakje vervolgens en bestrijk de chocobombe gelijkmatig met de glazuur.