



Koffie-choco-vanille Tulband

Deze koffie choco-vanille tulband is de perfecte lekkernij voor bij een kop koffie. Je bereid hem gemakkelijk binnen ongeveer anderhalf uur, en daarna genieten maar!

Bereidingstijd: 30 minuten + 60 minuten oventijd

Ingrediënten (voor ongeveer 15 personen)

Voor de tulband

- 250 gram boter + extra om in te vetten
- 250 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 5 eieren
- 250 gram bloem
- 50 gram amandelmeel
- 2 theelepels bakpoeder
- Snuf zout
- 20 gram fijngemalen koffiebonen
- 2 eetlepels cacao poeder

Voor de topping

- 100 gram pure chocolade, in blokjes
- 50 gram witte chocolade
- 50 gram hazelnoten
- 20 gram koffiebonen

Benodigheden

- Tulbandvorm
- (hand)mixer
- Zeef
- Koekenpan
- Pannetje
- Hittebestendige kom
- Bakpapier

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160°C. Vet de tulband in met een beetje boter. Klop met een (hand)mixer de boter met de suiker tot een lichtgele, luchtige massa. Voeg één voor één de eieren toe en klop steeds goed door voor je het volgende ei toevoegt. Zeef in een andere kom de bloem, het amandelmeel en het bakpoeder. Spatel deze droge ingrediënten rustig door het beslag. Doe de helft van het cakebeslag in de tulbandvorm. Doe de fijngemalen koffie en het cacao poeder door de andere helft van het beslag en

roer rustig tot het egaal bruin is. Schep dit deel van het beslag ook in de vorm en ga met een vork een paar keer van onder naar boven met een draaiende beweging door het beslag, zodat er een marmer effect ontstaat. Zet de vorm in het midden van de oven en bak in zo'n 60 minuten goudbruin. De cake is gaar wanneer een prikker er droog uit komt. Laat afkoelen op een rooster.

Maak ondertussen de topping. Rooster de hazelnoten in een koekenpan tot ze beginnen te geuren en goudbruin kleuren. Hak ze grof. Smelt de pure chocolade au-bain-marie. Doe de chocolade hiervoor in een hittebestendige kom en hang deze in een pan met water op het vuur. Laat de chocolade rustig smelten. Giet ongeveer 2/3 van de chocolade over de tulband. Meng de koffiebonen met de overige gesmolten chocolade en leg ze dan op een stuk bakpapier. Laat hard worden.

Smelt vervolgens de witte chocolade au-bain-marie. Besprenkel de witte chocolade met een vork over de pure chocolade laag op de tulband. Bestrooi met de hazelnoten en de chocolade-koffiebonen.

Serveer de tulband bij een kopje verse koffie. Mmm!