

Ingrediënten

360 g (gram) Bloem
80 g (gram) Cacaopoeder
0.5 tl (theelepels) Zout
3 tl (theelepels) Bakpoeder
420 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
400 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 tl (theelepels) Vanille extract
8 Stuk(s) Ei
100 ml Melk
1.5 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
75 g (gram) Pure chocolade
75 g (gram) Slagroom (ongezoet)

Keukenspullen

Keukenmachine (of handmixer)
Tulband bakvorm (3.5 liter)
Mengkom
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)

1. Double chocolate tulband bakken

Verwarm de oven voor op 170 graden.

Vet de tulbandvorm in met roomboter en bestuif de tulband met bloem. Zorg dat in alle hoekjes boter en bloem zit.

Doe de **bloem (360 g)**, **cacao (80 g)**, **zout (0.5 tl)** en het **bakpoeder (3 tl)** in een kom en roer dit door elkaar. Zet apart.

Doe de **boter (400 g)**, **suiker (400 g)** en het **vanille extract (2 tl)** in een kom en klop dit tot een romige massa. Dit duurt ongeveer 5-10 minuten.

Voeg één voor één de **eieren (8 stuks)** toe. Voeg het volgende ei pas toe als het andere is opgenomen.

Spatel het bloemmengsel voorzichtig door het beslag. Spatel als laatste de **melk (100 ml)** en de **chocolate chips (1.5 zakje)** door het beslag.

Bak de tulband gedurende 50-60 minuten en controleer met een satéprikker of de tulband gaar is. Wanneer de satéprikker schoon uit de tulband komt, is de tulband gaar.

Laat de tulband 10 minuten staan en stort de tulband op een rooster. Laat de tulband hier volledig op afkoelen.

2. Chocolade ganache bereiden

Smelt de **pure chocolade (75 g)** au bain-marie. Roer de **slagroom (75 g)** en de **roomboter (20 g)** door de chocolade.

Laat de ganache iets afkoelen zodat het dik genoeg is om over de tulband te gieten.