

Judasoor fruitige Jaffa Cakes

Ingrediënten

In plaats van framboos kan ook worden gekozen voor de traditionele sinaasappel in Jaffa cakjes of voor bijvoorbeeld citroen of kers.

Voor de biscuitbodem:

- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 40 g suiker
- 40 g ongezoeten boter, op kamertemperatuur
- 1 ei
- 1 theelepel vanille-extract
- Snufje zout

Voor de frambozengelei:

- 100 ml frambozensap of jam (wanneer je jam gebruikt hoeft je geen extra suiker toe te voegen. Eventueel kan een dunner jam iets worden ingedikt met een beetje gelatine voor een stevigere structuur).
- 50 g suiker (pas aan naar smaak)
- 2 gelatineblaadjes
- Gedroogde of verse Echte Judasoren (*Auricularia auricula-juda*)

Voor de chocoladelaag:

- 150 g pure chocolade (50-70% cacao)
- 1 eetlepel kokosolie (optioneel, voor een gladdere afwerking en stevigere chocolade)

Instructies

1. Biscuitbodem

Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng in een kom het zelfrijzend bakmeel, suiker en zout. Voeg de boter toe en meng tot een kruimelig mengsel. Voeg het ei en vanille-extract toe en kneed tot een deeg. Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 5 mm en snijd cirkels uit met een uitsteker of een glas. Plaats de cirkels op de bakplaat en bak ze 10-12 minuten, of tot ze licht goudbruin zijn. Laat ze afkoelen.

2. Frambozengelei

Week de gelatineblaadjes in koud water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwarm het frambozensap en de suiker in een pan op laag vuur tot de suiker is opgelost. Proef en pas de suiker aan naar wens voor de gewenste zoetheid. Haal de pan van het vuur, voeg de uitgelekte gelatine toe en roer tot deze volledig is opgelost. Laat de gelei afkoelen tot deze iets dikker wordt.

3. Judasoor voorbereiden

Week de gedroogde Judasoren een paar uur in een beetje frambozensap of warm water totdat ze zacht en goed gerehydrateerd zijn.

4. Opbouwen

Giet een lepel frambozengelei op elke biscuitbodem. Leg vervolgens een plakje gerehydrateerde Judasoor op de gelei en druk deze een beetje aan zodat het goed op de gelei plakt. Laat de Jaffa Cakes verder opstijven in de koelkast.

5. Chocoladelaag

Smelt de pure chocolade en kokosolie au bain-marie of in de magnetron (in korte intervallen, roer tussendoor). Dip de Jaffa cakejes in de gesmolten chocolade of giet de chocolade over de cakjes. Laat de Cakjes afkoelen tot de chocolade is gestold.

