

### Ingrediënten

3 eieren, 125 gr. boter, 125 gr. chocolade, 100 gr. suiker, 100 gr. zelfrijzende bloem. GLAZUUR:  
100 gr. chocolade, 1/2 dl. room.

**Tijd:** 10-20 min.

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Chocoladecake

### Bereidingswijze

Klop de eieren met de suiker tot een luchtige witte massa. Smelt de boter en de chocolade 2 tot 3 minuten. Voeg de bloem bij de eiermassa en meng goed. Meng de chocolade met de boter en voeg al roerend bij het deeg. Neem de siliconenvorm of cakevorm van tupperware en bedek de bodem met papier. Schep het deeg in de vorm en bak dit 6 minuten op 800 Watt. enkele minuten nagaren. Op een rooster omdraaien en na enkele minuten pas ontvormen. Chocolade smelten in de room en over de cake gieten. Smakelijk.