

Ingrediënten voor 12 personen

250 gram pure chocolade 4
eieren 200 gram zelfrijzend
bakmeel 8 gram vanillesuiker 200
gram suiker Snufje zout 200 + 15
gram ongezoeten roomboter

Tijd: > 1 uur
Keuken: Europees
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Chocoladecake

Chocoladecake: wie is er niet dol op!? Deze chocoladecake is simpel, leuk en 100% lekker! Wist je dat wijn ook erg lekker smaakt bij cake en andere zoete taartjes/cake? Een lekkere dessertwijn maakt je cake helemaal compleet.

Hulpmiddelen

Cakevorm Mixer Oven Bakpapier

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden. Laat de helft van de chocolade smelten en snijd de andere helft in stukjes van ongeveer een halve centimeter. Doe 200 gram boter, suiker en zout in een kom en klop ongeveer een kwartier tot een luchtig geheel. Klop hier vervolgens de eieren doorheen. Zeef het bakmeel boven het geheel en spatel door het geheel heen. Dit doe je ook met de vanillesuiker, gesmolten chocolade en stukjes chocolade. Bekleed de cakevorm met bakpapier. Vet de randen in met de overgebleven boter. Doe het beslag in de cakevorm en laat gedurende 50 minuten in het midden van de oven op 180 graden bakken. Laat de cake een uur afkoelen!