

Chocoladecake met koekjesdeeg



Ik ben weer een jaartje ouder, en dat betekent dat ik een heel erg goed excuus heb om nog eens een belachelijk ongezonde taart te maken (of twee). Bereid je voor op een overdosis chocolade en zoetheid!

Dit recept is trouwens goed voor 12 goede eters!

Ingrediënten:

Chocolade Cake:

- 225 gram bloem
- 330 gram witte suiker
- 90 gram cacao
- 11/2 tl baksoda
- 1 tl bakpoeder
- 1/2 tl zout
- 60 ml (zonnebloem-)olie
- 180 ml karnemelk
- 180 ml hete koffie
- 2 eieren

Cookie Dough "Glazuur"

- 225 gram roomboter (op kamertemperatuur)
- 110 gram witte suiker
- 200 gram licht bruine suiker (kindersuiker)
- 340 gram bloem
- 1 tl zout
- 90 ml melk (op kamertemperatuur)
- 165 gram mini chocolade druppels

Bereiding:

Chocolade cake

1. Verwarm de oven voor op **180°C**. Vet twee cakevormen in van ongeveer **22cm** doorsnede.
2. Meng de **bloem, suiker, cacao, baksoda, bakpoeder** en **zout**.
3. Mix de **olie, karnemelk** en de **eieren** en voeg er vervolgens de **hete koffie** bij.
4. Voeg de droge ingrediënten bij de natte en meng goed (het deeg zal vrij lopend zijn)
5. Giet het mengsel in twee cakevormen zodat ze allebei even vol zitten.
6. Bak gedurende **30 min** en laat daarna afkoelen op een rooster.

Koekjesdeeg "glazuur"

1. Klop de **roomboter** op, voeg de **suikers** toe en klop op snel totdat het er fluffy uit ziet.
2. Zet de mixer op medium en voeg langzaam de **bloem** en het **zout** toe.
3. Voeg langzaam de **melk** toe, drijf de snelheid terug op en mix.
4. Roer de **chocolade druppels** erdoorheen.

Chocolade cake met koekjesdeeg

1. Smeer een laag glazuur op de cake
2. Plaats de andere cake bovenop het glazuur
3. Smeer ook hier een laag glazuur op
4. Eet het overige glazuur op

Afwasstatus:

- 1 eetlepel en theelepel
- 2 mengkommen
- Maatbeker
- Kloppers
- 2 bakvormen