

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. Bereid je voor op een overdosis chocolade en zoetheid! Dit recept is 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 (Cassonade)
- 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 uitziet.
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