

Smervige chocoladecake

Sinds ik als kind de film Matilda zag (naar het boek van Roald Dahl) was ik op zoek naar de ultieme chocoladecake. Na enkele teleurstellende cakes, toverde ik de perfecte chocoladecake uit mijn eigen oven! De cake barst van de chocolade maar is toch nog luchtig genoeg om niet als een baksteen op de maag te vallen.

Ingrediënten:

Chocoladecake

- 225 gram boter
- 40 gram cacao
- 1/2 theelepel zout
- 240 ml water
- 300 gram bloem
- 385 gram suiker
- 1 1/2 theelepel baksoda
- 2 eieren
- 115 gram zure room

Chocolade ganache (zeer belangrijk onderdeel)

- 100 ml volle room
- 150 gram chocolade
- Ev. 1 el boter

Bereiding:

1. Smelt de boter samen met de cacao, het zout en het water op een laag vuur. Zet het vuur uit zodra alles gesmolten en gemengd is.
2. Meng de bloem, suiker en baksoda in een grote kom.
3. Voeg al mengend de gesmolten inhoud van het keteltje toe aan het bloem-suikermengsel.
4. Voeg de 2 eieren toe (maak wel dat het mengsel niet te warm is, anders krijg je gekookte eieren)
5. Meng de zure room erbij.
6. Giet het mengsel in een ingevette bakvorm en plaats het in een voorverwarmde oven op 175° voor 40 à 45 minuten.
7. Laat de cake afkoelen (eerst een kwartiertje in de vorm daarna eruit halen).
8. Terwijl de cake in de oven staat kan je beginnen aan de ganache.
9. Doe de chocolade samen met de room in een kom. Zet het 10 sec in de microgolf, roer en herhaal totdat de chocolade gesmolten is. Voeg eventueel wat boter toe voor extra glans.
10. Laat de chocolade ganache afkoelen (eventueel in de koelkast). Zodra het steviger wordt van structuur maar nog wel vloeibaar is, kan je het over de afgekoelde cake gieten.

Afwasstatus:

- Keteltje
- Mengkom
- Kloppers
- Pannenkoek
- Cakevorm
- Maatbeker
- Theelepel en eetlepel