

Chocoladecake van Sofie



Ingrediënten

250 gr. roomboter op kamertemperatuur	
250 gr. suiker	
250 gr. bloem	
50 gr. cacao	
5 eieren	
1/2 zakje bakpoeder (8 gram)	
scheutje melk	

Benodigheden

Oven 
Mixer 
Spatel en mes 
Zeef 
Cakevorm 
Weegschaal 

Alles gepakt? Dan kun je beginnen!

- Verwarm de oven voor op 160 graden. Zorg dat de roomboter op kamertemperatuur is. Zo is deze later makkelijker te verwerken. Haal ook de eieren een half uurtje van tevoren uit de koelkast.
- Snijd de boter in kleine blokjes. Doe deze samen met de suiker in een mengkom. Mix de boter en de suiker tot het een kruimige substantie is geworden. Hiervoor gebruik je een handmixer. Dit duurt ongeveer vijf minuten. Voeg nu de eieren stuk voor stuk toe terwijl je blijft mixen.
- Zeef de bloem en voeg deze samen met het bakpoeder en de cacao toe aan de mengkom. Spatel nu alles goed door elkaar. Voeg vervolgens een scheutje melk toe en meng alles nog een keertje.
- Vet de cakevorm in met boter. Knip eventueel een vel bakpapier in de breedte van je cakevorm. Leg dit in de vorm en bekleed ook de zijkanten ermee. Zo is de cake straks makkelijker uit de vorm te halen.
- Spatel vervolgens het chocoladebeslag in de vorm. Let er op dat je niet te ver over de helft van het cakeblik komt. De cake komt in de oven namelijk nog een stuk omhoog. Een cakevorm van 30 centimeter is heel geschikt voor deze cake.
- Zet de cakevorm nu in het midden de voorverwarmde oven. Zet de wekker op 30 minuten. Haal de cake na 30 minuten eventjes uit de oven. Leg een vel aluminiumfolie over de cakevorm. Zet nog eens een half uur in de oven. Controleer dan of de cake gaar is. Dit doe je door er een mes in te steken. Komt deze er schoon uit dan is de cake goed. Zit er nog wat beslag aan? Dan bak je de cake steeds vijf minuten langer. Controleer na iedere keer met het mes.
- Is de chocoladecake gaar? Laat deze dan ongeveer tien minuten afkoelen in de vorm. Hierna haal je deze voorzichtig uit de vorm. Zit de cake vast? Steek dan met een spatel voorzichtig langs de zijkanten. Laat de chocoladecake verder afkoelen.
- Nu is het tijd om de cake te versieren. Tip: versier per afgesneden plakje. Gebruik slagroom, jam of chocopasta om te zorgen dat de versiersels blijven plakken. Als versiersels kun je van alles gebruiken denk aan hagelslag, snoepjes, kleine marshmallows of disco spikkels.
- Je kan de cake ongeveer twee dagen bewaren. Hierna wordt deze droog. Verpak de cake in aluminiumfolie of bewaar in de cakevorm. Dek deze dan ook even af met wat aluminiumfolie.

Veel plezier en eet smakelijk!