

## Chocolade ExpressCake

### Ingrediënten:

125 gram pure chocolade, 125 gram boter in klontjes, 125 gram suiker, 50 gram zelfrijzend bakmeel, 125 gram walnoten, 3 eieren, Snufje zout

### Bereiding:

- Laat de chocolade samen met de boter smelten in de Microcook schenkan, 1min30 smelten op 600watt in de magnetron. Hak de noten in de Turbo Chef. Bewaar er een paar voor de garnering. Klop de eieren luchtig in de deegkom pro 3l. Voeg dan de suiker en de bloem toe en klop het mengsel glad. Giet het chocolademengsel erbij en voeg als laatste de gehakte walnoten toe. Meng alles door elkaar met de roerlepel en giet dit in de ingevette microcook 1,5l. Laat 2 maal 3 minuten bakken in de magnetron op 750 Watt

Laat 5 minuten afkoelen buiten de magnetron. Controleer de bereiding en zet indien nodig nog 1min in de microgolfoven.

ontvorm terwijl de cake nog warm is met de silicone spatel. Versier met hele noten of geraspte kokos en snijd in plakken met het broodmes

Eet Smakelijk

[tine monsez - tinetupperware@outlook.com](mailto:tine.monsez - tinetupperware@outlook.com)