

Snelle chocoladecake

Ingrediënten voor 8 personen:

125g chocolade in stukken, 125g zachte boter, 120g suiker, 3 eieren, 150g bloem, 5g natriumbicarbonaat en 5g bakpoeder.

Glazuur: 200g chocolade in stukken en 50ml melk

1. Bereid de cake: Doe de chocolade en de boter in de microcook rond 2,25l. dek af en kook 2min op 600 watt in de magnetron. Meng nadien tot een gladde mengeling met behulp van de silicone spatel.
2. Voeg de suiker en de eieren toe.
3. Meng de bloem, het natriumbicarbonaat en het bakpoeder in de deegkom 3l. Voeg deze mengeling geleidelijk toe aan de gesmolten chocolade. Meng goed met de silicone spatel.
4. Kook met deksel gedurende 5minuten op 600 watt in de magnetron.
5. Bereid het glazuur: doe alle ingrediënten in de schone microcook en kook gedurende 1min 30 seconden op 600 watt. Laat 2 minuten rusten alvorens te mengen.
6. Bestrijk de cake met het glazuur met de silicone spatel en dien op.

Smakelijk!
Tine Monserez
Tinetupperware@outlook.com