

Recept van [Uit de keuken van Levine](http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com/2013/04/snelle-chocoladecake.html)

<http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com/2013/04/snelle-chocoladecake.html>

Dit is de snelste en makkelijkste chocoladecake die ik ooit het gebakken! Bovendien ook nog eens erg lekker. Makkelijk als je onverwachts visite krijgt; binnen 50 minuten staat deze cake op tafel. Je hebt alleen 2 kommen en een garde nodig om het beslag te maken, de mixer kan in de kast blijven.

Je kunt deze cake zelfs mengen in de bakvorm waar je hem ook in bakt. Nadeel is dan wel dat je de cake niet heel uit de vorm krijgt. Ik heb het cakebeslag daarom gemengd in een aparte kom en gebakken in een ingevette vorm met op de bodem een stukje bakpapier. Na het bakken en afkoelen kan de cake dan zonder problemen uit de vorm gelost worden.

Ik heb er als finishing touch poedersuiker over gestrooid, maar je kunt de cake ook na het bakken bestrijken met chocoladeglazuur. Een makkelijk recept voor chocoladeglazuur staat bij het recept voor de [brownies met hazelnoten](#).

Het recept van deze chocoladecake is afkomstig van [King Arthur Flour](#), [hier](#) is het recept ook stap voor stap te volgen.

Chocoladecake

- 200 gram patentbloem
 - 200 gram suiker
 - 23 gram cacao
 - ¼ theelepel zout
 - ½ theelepel espressopoeder
 - 1 theelepel baking soda (zuiveringszout/natriumbicarbonaat)
 - 1 theelepel vanille extract
 - 15 ml (cider)azijn
 - 70 gram zonnebloemolie
 - 240 gram (volle) melk (of water of koffie)
 - ronde of vierkante vorm van ± 24 cm, ingevet en bodem bekleed met bakpapier (geen springvorm)
 - poedersuiker (of chocoladeglazuur)
1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
 2. Meng in een kom de droge ingrediënten (bloem, suiker, cacao, zout, espressopoeder en baking soda) door elkaar.
 3. Meng in een andere kom de natte ingrediënten (vanille extract, azijn, zonnebloemolie en melk) door elkaar.
 4. Meng de droge en de natte ingrediënten met een garde door elkaar.

5. Giet het beslag in de vorm.
6. Bak de cake in 30 - 35 minuten in het midden van de oven gaar.
7. Laat de cake in de vorm afkoelen.
8. Bestrijk eventueel met chocoladeglazuur en laat het glazuur hard worden. Of bestrooi de cake voor het opdienen met poedersuiker.

Overnemen voor niet-commerciële websites mag (tekst), mits met bronvermelding en plaatsing van een link naar het betreffende artikel op mijn weblog. Foto's mogen niet overgenomen worden. Commerciële websites dienen vooraf contact met mij op te nemen (uitdekeukenvanarden@mac.com)