

RECEPT

CHOCOLADE-KARDEMOMCAKE

Een publiekslieveling, deze heerlijke chocoladecake met de warme hint van kardemom! Deel ervan uit en begeleid 'm met een kop warme koffie of chocolademelk met kardemom. Staat binnen 20 minuten in de oven!



KOFFIE
KARDEMOM
EN EEN
GROOT
HART!



INGREDIËNTEN

100 gr pure chocolade 70%	30 + 30 ml espresso/sterke koffie
100 gr hazelnoten	30 ml neutrale plantaardige olie
Zaadjes van 6 kardemompeulen (of 1 tl gemalen kardemom)	150 gr zelfrijzend bakmeel
120 gr ongezoeten roomboter	2 tl bakpoeder
120 + 50 gr lichtbruine basterdsuiker	1 + 2 el poedersuiker
3 eieren M	200 gr verse roomkaas

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 170 °C.
2. Hak de chocolade grof en smelt au bain-marie (in een vuurvaste kom boven een pan met kokend water).
3. Verhit een pan (droog) rooster de hazelnoten in 3 min. tot goudbruin. Laat afkoelen en hak grof. Maal de kardemomzaadjes fijn.
4. Klop de boter met 120 gr basterdsuiker met een mixer 3 minuten tot licht en luchtig. Voeg de helft van de kardemom en 1 voor 1 de eieren toe. Schenk de gesmolten chocolade, 30 ml espresso en de olie er voorzichtig bij. Meng goed. Voeg het zelfrijzend bakmeel, de bakpoeder en een snuf zout toe. Spatel de helft van de hazelnoten erdoor.
5. Schep het mengsel in een cakevorm en bak ca. 40-45 min. in het midden van de oven tot goudbruin en gaar (als satéprikker er schoon uitkomt).
6. Kook de 50 gr suiker en de rest van de kardemom met 80 ml water in een pan in 5 minuten tot een siroop. Haal de cake uit de oven, prik er gaatjes in met een eetstokje, besprenkel met de siroop en laat ca. 1 uur helemaal afkoelen op een rooster.
7. Los 1 el poedersuiker op in andere 30 ml espresso. Meng met een garde de roomkaas met 2 el poedersuiker glad. Roer de espresso er als een soort swirl doorheen. Bestrijk de bovenkant van de afgekoelde cake met roomkaas-mengsel en bestrooi met de rest van de hazelnoten. Laat nog 30 min. opstijven in de koelkast.

