

Chocoladecake

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Nog een pareltje van een chocoladecake uit mijn glutenvrije keuken! Heerlijk zacht en niet al te zoet en zo op tafel. Serveer het gerust voor je bezoek die gewoon gluten mogen eten, want je proeft geen verschil! Heerlijk luchtig en zacht, zelfs de volgende dag! Bak jij hem ook?! Je krijgt er geen spijt van!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 12 PERSONEN

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 40 MINUTEN

Benodigdheden:

- 2 eieren L
- 150 gram suiker
- 70 gram zonnebloemolie
- 120 ml of 135 gram lauwwarme melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje bakpoeder (15 gram)
- 220 gram Schär Mix it universal
- 30 gram cacaopoeder
- 1 theelepel psylliumvezels
- 1/4 theelepel xanthaangom

Bereidingswijze:

1. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng het meel met de cacaopoeder, xanthaangom, psylliumvezels en bakpoeder en zet opzij.
2. Verwarm de oven op 160 C hete lucht stand of zoals je gewend bent met eigen oven bij het bakken van een cake.
3. Mix de suiker en vanillesuiker met de eieren in een paar minuten licht en romig op hoogste stand.
4. Meng de olie en de melk samen en giet al mixend toe. Mix op hoogste stand tot een luchtig beslag met veel luchtbelletjes.
5. Zeef dan het meelmengel erop en mix kort op laagste stand, tot het meel niet meer ziet.
6. Spray de bakvorm in met coatingspray of vet in. Giet het beslag er in en bestrooi naar wens chocoladedruppels of noten.
7. Bak in het midden van de oven op 160 C voor circa 40 min. Check met een sateprikker na 40 minuten. Is deze droog dan is de cake klaar.
8. Laat de cake kort afkoelen in de bakvorm en stort over op een rooster en laat verder afkoelen.

Notities: