

# Glutenvrije Smeuige Chocoholadecake

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Een tijd geleden maakte ik deze heerlijke zachte smeuije chocoladecake met geraspte courgette. Courgette? Ja je leest het goed! Proef je helemaal niets van terug, maar het maakt je cake ontzettend smeuij en zacht zonder dat die van ellende uit elkaar valt. De smaak is gewoon echt top! Je moet deze gewoon een keer uitproberen! Ayman vond hem in ieder geval geweldig!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 10 PLAKKEN

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 1 UUR

## Benodigdheden:

- 60 gram pure gesmolten chocolade
- 200 gram glutenvrije meel (ik heb mijn eigen meelmix gebruikt die ook in het boek te vinden is)
- 20 gram cacao
- 2 snufjes zout
- 3 gram bakingsoda (1 volle theelepel)
- 2 gram bakpoeder (1 volle theelepel)
- 190 gram suiker
- 80 gram chocodruppels
- 200 gram courgette (gewassen en geraspt)
- 2 eieren (ik had L gebruikt)
- 85 gram zonnebloemolie
- 1 zakje vanillesuiker of 1 theelepel vanille extract

## Bereidingswijze:

1. Was de courgette en rasp het fijn. Laat het dan goed uitlekken en pers het vocht eruit
2. Mix de eieren, olie en suiker, vanillesuiker luchtig voor een paar minuten op de hoogste stand van de handmixer. Voeg de courgetterasp toe
3. Meng het meel met de bakingsoda, cacao en bakpoeder (en houd een halve theelepel apart. Zeef dit over het eiermengsel
4. mix kort na tot je het meel niet meer ziet. Meng het meel wat je apart hield met 2/3 van de chocodruppels (dit zorgt ervoor dat de druppels niet op de bodem eindigen) en spatel ze door het beslag
5. Giet het beslag in een lange ingevette cake vorm en verdeel de rest van de druppels op de bovenkant van je cake
6. Bak de cake op 160 C voor ongeveer 55-60 minuten. check na 45 a 50 minuten met een sateprikker. Wanneer deze er droog uit komt, dan is de cake klaar
7. Laat de cake 5 minuten afkoelen in de vorm en stort dan op een rooster

*Notities:*