



Hazelnoot Chocoladecake

Een stuk Hazelnoot Chocoladecake, de ideale lekkernij voor bij een kop koffie.
Bereid hem eenvoudig en geniet!

Bereidingstijd: 30 minuten + 40 minuten oventijd

Ingrediënten (voor 12 personen):

Voor de cake:

- 150 gram bloem
- 200 gram geroosterde en fijngemalen hazelnoten of hazelnootmeel
- 40 gram cacao
- 150 gram suiker
- 1,5 el bakpoeder
- 125 gram boter
- 3 eieren
- 125 ml espresso van Douwe Egberts Espresso koffiebonen
- 125 ml melk

Voor de topping:

- 200 gram boter, op kamertemperatuur
- 60 gram poedersuiker
- 150 gram chocoladepasta
- 100 gram geroosterde hazelnoten
- 150 gram pure chocolade, grof gehakt

Benodigheden:

- Twee springvormen van 18 cm doorsnee
- (Hand)mixer
- Bakpapier

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 175°C. Bekleed de springvormen met bakpapier. Mix de boter met de suiker tot een luchtige massa. Voeg een voor een de eieren toe.

Meng ondertussen het hazelnootmeel, de bloem, bakpoeder, cacaopoeder en zout in een kom. Mix de espresso met de melk in een kannetje. Voeg het bloemmengsel en

melkmengsel om de beurt in delen bij de botermassa. Mix tot een egaal geheel. Verdeel het beslag over de twee springvormen en bak in het midden van de oven in zo'n 40 minuten gaar. Laat vervolgens afkoelen op een rooster.

Maak ondertussen de frosting. Mix hiervoor de boter, poedersuiker en chocoladepasta tot een romige crème. Leg een van de cakes op een bord. Bestrijk met een laag frosting van chocoladepasta en bestrooi met 2/3 van het chocoladeschaafsel. Leg dan de andere cake erop. Bedek met de rest van de frosting en bestrooi met de hazelnoten en de rest van de chocolade.

Kopje koffie erbij en... smullen maar!