



Espresso Choco Cake

De Espresso choco cake is de perfecte cake met chocolade voor bij een kop koffie. Je bereid hem gemakkelijk binnen ongeveer anderhalf uur, en daarna smullen maar!

Bereidingstijd: 30 minuten + 60 minuten oventijd

Ingrediënten (voor ongeveer 15 personen)

- 180 gram boter
- 150 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 200 gram bloem
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl bakingsoda
- 20 gram fijngemalen koffiebonen
- 150 ml yoghurt
- 100 gram pure chocolade, grof gehakt
- 100 gram witte chocolade, grof gehakt
- 50 gram hazelnoten, grof gehakt

Benodigdheden

- Ovenschaal of bakblik
- (hand)mixer
- Bakpapier

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160°C. Bekleed de ovenschaal of bakvorm met bakpapier. Klop de boter met de suiker en vanillesuiker met een (hand)mixer luchtig. Voeg één voor één de eieren toe en klop goed door voor je het tweede ei toevoegt.

Meng in een andere kom de bloem met het bakpoeder, bakingsoda, zout en de gemalen koffie. Mix afwisselend en in gedeelten de yoghurt en het bloemmengsel door het beslag.

Spatel de pure en witte chocolade erdoor. Houd van beide een klein handje achter. Doe het beslag in de ovenschaal of de bakvorm en bestrooi met de overgebleven chocolade en de hazelnoten.

Zet in het midden van de oven en bak in zo'n 60 minuten goudbruin. Laat even afkoelen en snijd dan in ongeveer 15 vierkante stukken. Zet een pot verse koffie en serveer de espresso choco cake erbij.

Geniet ervan!