



Special: courgette-chocoladecake

met roomkaasfrosting en amandelkrokant



ca. 50min



2 personen

Ook zo'n hekel aan droge cake? Met deze variant hoef je je daar geen zorgen om te maken. De courgette en yoghurt zorgen ervoor dat de cake ontzettend smeuïg wordt. En geen zorgen, courgette heeft zo'n neutrale smaak dat je 'm niet eens proeft. De frosting van roomkaas en de amandelkrokant maken jouw cake af.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje cacao-poeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren ³
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 kuipje roomkaas ⁷
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie
- 150g suiker

Kookgerei

- oven
- cakevorm, 30x12cm
- keukenrasp
- garde
- kleine koekenpan
- zeef
- bakpapier
- keukenpapier

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 319kcal, vet 14.5g, koolhydraten 37.0g, eiwit 8.2g



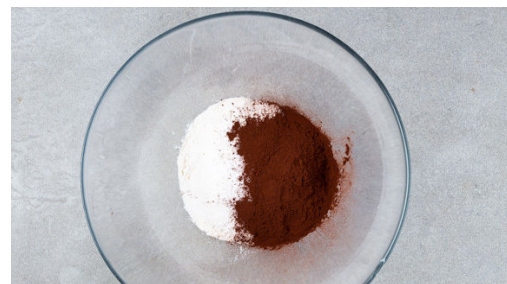
1. Courgette raspen

Verwarm de oven voor op 180°C. Rasp de **courgette** grof en leg de **rasp** op een stuk keukenpapier. Het papier neemt het vocht op.



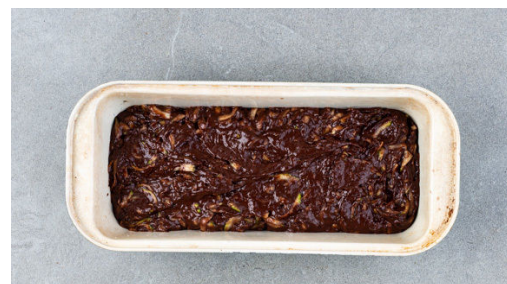
4. Ingrediënten mengen

Schep het **ei-yoghurtmengsel** door de **droge ingrediënten**. Roer dan de **courgette** erdoor.



2. Droge ingrediënten mengen

Zeef de **bloem** met de **helft van het bakpoeder** boven een grote kom. Voeg de **cacao**, **vanillesuiker** en een snuf zout toe en meng goed.



5. Cake bakken

Vet een cakevorm in met olie of boter. Je kunt de binnenkant van de vorm ook met twee stukken bakpapier bekleden. Schenk het **cakebeslag** in de vorm en bak de **cake** 35-40min onderin de oven. Prik na het bakken met een satéprikker in het midden van de **cake**. Komt de prikker er droog en schoon uit? Dan is hij gaar. Laat de **cake** na het bakken helemaal afkoelen.



3. Eiermengsel kloppen

Kluts de **eieren** in een middelgrote kom los. Roer er 3el olie, **2el yoghurt** en 100g suiker door. Klop tot een egaal **mengsel** ontstaat.



6. Frosting maken

Smelt 1el suiker in een kleine koekenpan, wacht tot een goudgele siroop ontstaat. Roer er dan vlug het **amandelschaafsel** en 1 snuf zout door. Schep het **mengsel** op een stuk bakpapier om te laten afkoelen. Meng de **roomkaas** met 2el suiker. Haal de **cake** uit de vorm en bestrijk de bovenkant met de **roomkaas**. Breek de **amandelkrokant** erboven. Snijd de **cake** in plakken.