



Desserten

Chocoladecake met Nutella frosting

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de chocoladecake

240 gram bloem
400 gram suiker
75 gram cacaopoeder
10 gram bakpoeder
7 gram baking soda (zuiveringszout)
5 gram zout
2 eieren
240 milliliters melk
120 milliliters plantaardige olie
10 milliliters vanille-extract
240 milliliters kokend water
boter (voor het invetten)

Voor de Nutella frosting

225 gram ongezouten boter (op kamertemperatuur)
240 gram Nutella
480 gram poedersuiker
60 milliliters melk
5 milliliters vanille-extract

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 175 °C. Vet drie ronde bakvormen van 20 cm in en bekleed de bodems met bakpapier. Of herhaal het proces 3 maal.

Zeef de bloem in een grote kom en voeg suiker, cacaopoeder, bakpoeder, baksoda en zout toe. Voeg de eieren, melk, plantaardige olie en vanille-extract toe aan de droge ingrediënten. Mix tot alles goed gemengd is. Voeg geleidelijk aan het kokend water toe en blijf mengen tot het beslag glad is. Het beslag zal vrij dun zijn, maar dat is normaal. Verdeel het beslag gelijkmatig over de drie voorbereide bakvormen.

Bak in de oven gedurende 30 minuten, of tot een tandenstoker in het midden gestoken er schoon uitkomt. Haal de cakes uit de oven en laat ze in de vormen 10 minuten afkoelen voordat je ze eruit haalt. Laat ze volledig afkoelen op een rooster.

Maak de Nutella frosting. Klop de boter in een grote kom. Voeg de Nutella toe en meng goed. Voeg geleidelijk poedersuiker toe en blijf kloppen tot het mengsel licht en luchtig is. Voeg melk en vanille-extract toe en klop nog eens tot alles goed gemengd is. Als de frosting te dik is, voeg dan een beetje extra melk toe om de gewenste consistentie te bereiken.

Stel de cake samen. Plaats één van de afgekoelde cakes op een serveerschaal en bestrijk de bovenkant met een laag Nutella frosting. Herhaal deze stap met de tweede cake en de resterende frosting. Plaats de derde cake er bovenop.

Bestrijk nu ook de zijkanten en bovenkant met de nutella frosting. Werk af met kaarsjes of glitterstokjes.

Keukenbenodigdheden

bakpapier

