



Desserten

Chocoladeblokjes met amandelen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram bittere chocolade
175 gram amandelen (gepeld)
1 theelepel bakpoeder
40 gram cacaopoeder
100 gram boter (zachte)
75 gram bloem
100 gram suiker
4 eieren (gesplitst)

Bereidingswijze

Smelt 200 g chocolade au-bain-marie. Hak 75 g amandelen fijn en halveer 50 g van de amandelen. Klop het eiwit stijf. Mix de boter en de suiker tot een schuimig mengsel. Meng er de eierdooiers één voor één onder. Roer er de gesmolten chocolade onder. Meng de bloem, 25 g cacao, het bakpoeder en de fijne amandelen onder mekaar en doe ze bij het deeg. Het eiwit er voorzichtig onder roeren.

Bekleed een vierkante bakvorm met bakpapier en stort het deeg erin. Ongeveer 25 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 160°. Het deeg moet nog een beetje vochtig aanvoelen. Af laten koelen. Smelt de rest van de chocolade. Bestuif het gebak met de rest van de cacao. Snij de cake voorzichtig in vierkanten. Versieren met de gesmolten chocolade, hele en halve amandelen.

Keukenbenodigdheden

Mixer
Bakvorm
Oven

