

Knapperige chocoladetaart

Ingrédients

- 200g pure chocolade
- 150g gezouten boter
- 100g suiker
- 4 eieren
- 50g bloem
- 50g maïzena
- 5g bakpoeder
- 1 theelepel vanille-extract
- 40 tot 50g verkruimelde dentelle-crêpes

Préparation

1. Half september, het ideale moment om met de herfstrecepten te beginnen!
2. Dus laten we beginnen, ik begin met deze vochtige chocoladecake die ook knapperig is dankzij de laag van dentelle-crêpes bovenop.
3. Een heel eenvoudig recept maar extreem lekker dat iedereen blij zal maken bij de snack!
4. Ingrediënten :Ik heb de chocolade Guanaja en vanille-extract Norohy van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
5. Bereidingstijd : 15 minuten + 30 minuten baktijdVoor een cake van 20 tot 22 cm in diameter : Ingrediënten : pure chocolade gezouten boter suiker 4 eieren bloem maïzena bakpoeder 1 theelepel vanille-extract 40 tot verkruimelde dentelle-crêpes Recept : Klop de hele eieren met de suiker en de vanille.
6. Smelt de boter en de chocolade, voeg ze dan toe aan het vorige mengsel.
7. Voeg vervolgens de gezeefde bloem, maïzena en bakpoeder toe.
8. Giet het beslag in je ingevette en met bloem bestoven bakvorm, en bedek het met de verkruimelde dentelle-crêpes, door ze lichtjes in het beslag te duwen.
9. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende ongeveer 30 minuten (de punt van een mes moet droog zijn).
10. Laat afkoelen, haal uit de vorm en geniet ervan!