



Koolhydraatarme cake met chocolade gemaakt met tagatesse



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

150 gram chocoladereep
zout
200 gram boter (op kamertemperatuur)
200 gram zelfrijzende bakmeel
4 eieren
chocoladereep (naar keuze)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm je oven op 180 °C.
- 2.** Meng de Tagatesse en het snuifje zout met de boter en het zelfrijzend bakmeel. Kneed dit tot een romig beslag.
- 3.** Doe de eieren een voor een bij het beslag en klop het op met een mixer of keukenrobot.
- 4.** Beboter en strooi wat losse bloem in een cakevorm en giet de helft van het beslag erin.
- 5.** Verspreid de stukjes chocolade over de cake en duw ze in het beslag.
- 6.** Doe de rest van het beslag over de chocolade.
- 7.** Zet de cake 45 minuten in de voorverwarmde oven.
- 8.** Haal de cake na 45 minuten uit de oven. Controleer met een satéstokje of de cake gaar is door het stokje in het midden van de cake te steken.
- 9.** Laat afkoelen. Klaar !