Smeuïge chocoladecake

Sinds ik als kind de film Matilda zag (naar het boek van Roald Dahl) was ik op zoek naar de ultieme chocoladecake.
Na enkele teleurstellende cakes, toverde ik de perfecte chocoladecake uit mijn eigen oven!
De cake barst van de chocolade maar is toch nog luchtig genoeg om niet als een baksteen op de maag te vallen.

Ingrediënten:

Chocoladecake

- 225 gram boter
- 40 gram cacao
- 1/2 theelepel zout
- 240 ml water
- 300 gram bloem
- 385 gram suiker
- 1 1/2 theelepel baksoda
- 2 eieren
- 115 gram zure room

Chocolade glazuur (zeer belangrijk onderdeel)

- 115 gram chocolade druppels/stukjes
- 1 1/2 el ahornsiroop
- 120 ml volle room
- 1 1/2 el suiker (45 g)

Bereiding:

1. Smelt de boter samen met de cacao, het zout en het water in op een laag vuur. Zet het vuur uit zodra alles gesmolten en gemengd is.
2. Meng de bloem, suiker en baksoda in een grote kom.
3. Voeg al mengend de gesmolten inhoud van het keteltje toe aan het bloem-suikermengsel.
4. Voeg de 2 eieren toe.
5. Meng de zure room erbij.
6. Giet het mengsel in een ingevette bakvorm en zet het voor 45 min in de oven op 175°C.
7. Laat de cake afkoelen (eerst een kwartiertje in de vorm daarna eruit halen).
8. Wanneer de cake aan het afkoelen is, kan je de grote kom recupereren voor de chocolade en ahorn siroop.
9. Zet ondertussen het keteltje terug op het vuur met daarin de room en suiker. Meng totdat de suiker is opgelost en de room (net niet) kookt.
10. Giet de room over de chocolade en roer goed
11. Laat het mengsel een beetje afkoelen totdat het niet meer 100% vloeibaar is en giet het over de afgekoelde cake.
12. Smakelijk!

Afwasstatus:

- Keteltje
- Mengkom
- Kloppers
- Pannenlekker
- Cakevorm
- Maatbeker
- Theelepel en eetlepel