

Chocoladecake met granaatappel

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de cake:

225 gram roomboter (ongezouten + een beetje extra)
250 gram pure chocolade
5 eieren
225 gram lichtbruine suiker
50 gram bloem
85 gram amandelen (gemalen)
1 snuifje zout

Voor de afwerking:

150 ml volle room (30%)
100 gram pure chocolade
1 eetlepel bloemsuiker
1 granaatappel

Bereidingswijze

1. **Maak de cake: neem een ronde springvorm van ± 23 cm doorsnede en vet deze grondig in met boter.**
2. **Leg op de bodem een stuk bakpapier dat de bodem volledig bedekt (uitgeknipt in een rondje).**
3. **Snij de boter in blokjes en breek de chocolade in stukjes. Doe ze samen in een glazen kom en zet deze kort in de microgolfoven. Roer. Zet opnieuw in de microgolfoven. Blijf dit doen tot de boter en chocolade gesmolten zijn.**

4. **Breek de eieren in een grote kom. Voeg de suiker toe en klop met de mixer 5 à 8 minuten, tot de hoeveelheid verdubbeld is in volume. Voeg het chocolademengsel toe en spatel het door de eieren en suiker. Zeef hierover de bloem en de amandelen. Voeg een snuifje zout toe. Spatel voorzichtig door het mengsel.**

5. **Giet het deeg in de bakvorm en zet 30 à 35 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. De bovenkant mag niet meer vochtig zijn.**

6. **Laat de cake volledig afkoelen in de vorm. Het is normaal dat hij een beetje inzakt en gaat barsten. Haal de cake voorzichtig uit de vorm en leg op een mooie schaal.**

7. **Maak het glazuur: giet de room in een pannetje en breng aan de kook.**

8. **Doe de in blokjes gesneden chocolade in een kom met de bloemsuiker. Giet de room hierover. Roer tot alles is gesmolten. Laat 10 minuten opstijven. Giet over de cake. Laat het glazuur een beetje over de randen naar beneden glijden. Dit hoeft niet perfect te zijn.**

9. **Snij de granaatappel doormidden en verwijder de pitjes. Strooi deze over de cake. Laat nog even verder opstijven.**