

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 !**