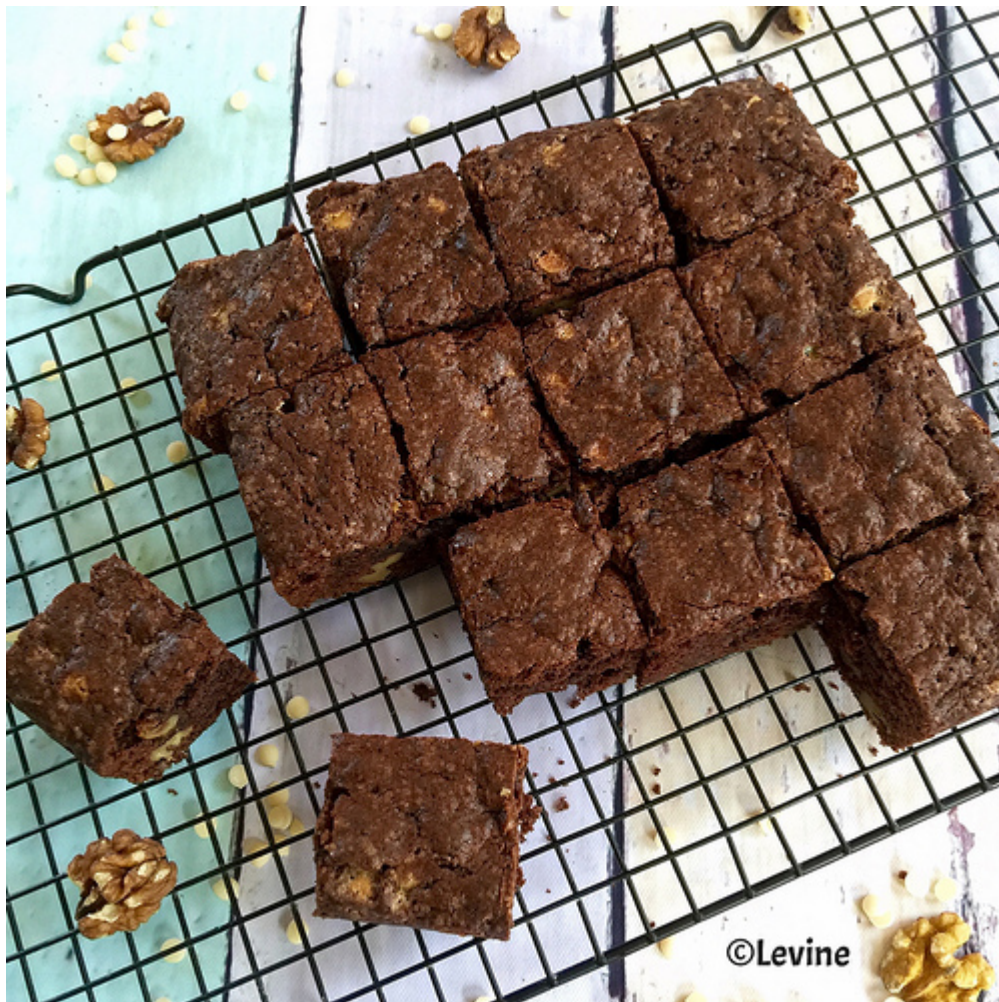


Uit de keuken van Levine: Chocoladecake (met zuurdesem)

3-4 minuten



Met zuurdesem kun je niet alleen brood bakken, maar ook [wafels](#) en [pannenkoeken](#) maken. Vandaag probeerde ik iets nieuws uit: ik verwerkte zuurdesem in een cake. Het resultaat is een heerlijke zachte chocoladecake. Voor herhaling vatbaar!

Je hebt voor deze cake actief desem nodig, de desem zorgt er samen met de baking soda voor dat de cake tijdens het bakken gaat rijzen. Actief betekent dat de desem een aantal uren voordat je ermee gaat bakken ververst is. Je kunt de desem gebruiken als het volume verdubbeld is en volop bubbelt.

Ben je nog niet thuis in de wonderlijke wereld van zuurdesem, weet je niet hoe het werkt of vindt je het eng? Geef je dan op voor een (altijd heel gezellige) workshop Zuurdesem. Ik vertel je er dan van alles over, leer je hoe je het maakt, hoe je het moet onderhouden en we gaan ermee bakken. Er is nog plaats op verschillende data. Klik [hier](#) voor het overzicht van de workshops die ik geef.

Chocoladecake met zuurdesem

- 200 gram rietsuiker
- 115 gram zachte ongezouten roomboter
- 60 gram ei (= 1 L ei)
- 5 ml/1 theelepel vanille extract
- 30 gram sterke koude koffie*
- 100 gram actief [zuurdesem](#), 100% hydratatie
- 130 gram tarwebloem
- 30 gram cacao
- ½ theelepel baking soda/natriumbicarbonaat
- ½ theelepel kaneel
- ¼ theelepel zout
- 50 gram grof gebroken walnoten
- 50 gram (witte) bakvaste chocolade druppels
- vierkante bakvorm van 20 cm

* Hiervoor kun je ook oploskoffie of espressopoeder gebruiken: los 1 eetlepel oploskoffie of 1 zakje espressopoeder op in 30 gram koud water. Verwarm de oven voor op 180 °C.

Vet de bakvorm in en bekleed met bakpapier. Laat de zijanten overhangen, dan kan je de cake na het bakken makkelijk uit de vorm tillen.

Meng de bloem, cacao, baking soda, kaneel en zout in een schaal door elkaar.

Mix de suiker en de boter (met mixer of platte klopper standmixer) in ± 5 minuten tot een licht en luchtig mengsel. Voeg het ei toe en mix tot het ei volledig is opgenomen. Voeg het vanille extract, de koffie en de zuurdesem toe en mix erdoor.

Zeef het bloemmengsel boven de kom en mix er op langzame stand door, niet te lang mixen. Meng er tot slot de walnoten en chocolade druppels door.

Schep het beslag in de bakvorm en strijk de bovenkant met een natgemaakte lepel glad. Het beslag is vrij stevig.

Bak de cake in het midden van de voorverwarmde oven in 35 - 40 minuten gaar. De cake is goed als een in het midden gestoken prikker er droog uitkomt.

Laat de cake in de vorm ± 10 minuten afkoelen, haal hem uit de vorm en laat op een rooster verder afkoelen.

Bron: [Cultures for Health](#)