

De courgette-chocoladecake maak je als volgt:

Nodig:

- 350 gram zelfrijzend bakmeel
- 50 gram cacao
- 1 theelepel speculaas- of koekkruiden
- 175 ml extra vierge olijfolie
- 375 gram witte basterdsuiker
- 3 eieren
- 2 theelepels vanille-extract
- 500 gram geraspte courgettes (2 stuks)
- 140 gram geroosterde hazelnoten, grof gehakt



Voor het glazuur:

- 200 gram donkere chocolade, in stukjes
- 100 ml slagroom.

Verwarm de oven voor op 180 ' C. Meng de bloem, de cacao, de kruiden en een theelepel zout in een grote kom. Doe in een andere schaal de olijfolie, suiker, eieren, vanille-extract en de geraspte courgettes en meng alles goed. Meng nu het droge en het natte mengsel met elkaar en doe de hazelnoten erdoor.

Vet een springvorm van 24 cm in. Doe het beslag erin en bak de cake 40 - 50 minuten tot een satéprikker er droog en schoon uitkomt.

Maak het glazuur. Verwarm de chocolade au-bain-marie of op heel zacht vuur in een steelpannetje met de slagroom. Laat het mengsel iets afkoelen, zodat het wat dikker wordt en verdeel het daarna over de taart, zodat het er aan de zijkanten afdruipt.(Bron: "Good Food" juli 2010)

Ik gebruikte zonnebloemolie ipv olijfolie. Doordat je cacao in het beslag gebruikt (en geen chocolade) is het geen hele zware cake. Vaak zijn dit soort cakes erg machtig, maar dat valt bij deze dus wel mee. Een leuke aanvulling op de chocolade-bieten taart en de Carrot cake.

In plaats van een springvorm gebruikte ik een rijstrand en diverse kleine cakevormpjes.