



Chocoladecake met espresso

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 45 gram kokosolie
- 170 gram geroosterde boekweit*
- 90 gram (glutenvrije) havermout
- 2,5 gram Himalaya zout
- 163 milliliter ahornsiroop
- 30 gram [cashewpasta](#)
- 200 gram extra pure chocolade
- 150 gram kokoscrème
- 50 milliliter espresso
- 8 gram agar agar

* Je kunt zelf de boekweit roosteren in de oven voor 25 minuten op 160 graden

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Chocoladecake met espresso

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Smelt de kokosolie langzaam in een pannetje op laag vuur. Maal ondertussen de geroosterde boekweit fijn. Je kunt uiteraard ook geroosterde boekweit kopen in plaats van het zelf te roosteren. Voeg vervolgens de havermout, het zout, 45 milliliter van de ahornsirop en de gesmolten kokosolie toe aan de keukenmachine. Tot slot kun je ook de cashewpasta toevoegen, ook die kun je kopen in plaats van zelf maken. Laat het geheel vervolgens goed mixen tot een stevig deeg. Vet ondertussen de bakvorm goed in met wat kokosolie of roomboter.

Verdeel het deeg daarna gelijkmatig over de bodem van de bakvorm. Zet vervolgens in de vriezer om op te stijven. Doe de chocolade met de kokoscrème in de keukenmachine, mix tot een glad geheel en giet over in een steelpannetje. Breng langzaam aan de kook en voeg de espresso en de agar agar toe. Laat pruttelen op middelhoog vuur en roer de agar agar er doorheen totdat het mengsel steeds dikker wordt. Als het mengsel dik en stevig is, kun je de pan van het vuur halen.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Chocoladecake met espresso

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Haal de bodem uit de vriezer. Verdeel met chocolademengsel over de bodem.
Strijk mooi glad en zet voor minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven.
Bewaar de taart ook in de koelkast.

Je kunt nu van deze heerlijke chocolade espresso cake gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL