



# Chocolade koffiecake

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 80 gram kokosolie
- 100 gram extra pure chocolade
- 190 gram kokosbloesemsuiker
- 6 kardemompeulen
- 3 eieren
- 30 milliliter espresso
- 100 gram havermeel
- 50 gram amandelmeel
- 10 gram bakpoeder
- 95 gram hazelnoten
- 110 milliliter water
- 1 zakje oploskoffie
- 15 gram poedersuiker
- 200 gram roomkaas



# Chocolade koffiecake

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 170 graden. Doe warm water in een pannetje en zet daar een vuurvast schaalje in met de chocolade. Smelt die au bain marie. In een ander pannetje op laag vuur kun je ondertussen de kokosolie smelten. Als die gesmolten is, kun je de kokosolie luchtig kloppen met 120 gram van de kokosbloesemsuiker in de keukenmachine. Voeg daar 3 kardemompeulen (zaadjes uit de peul halen) aan toe met 1 ei. Mix opnieuw en voeg vervolgens 1 voor 1 de andere eieren ook toe. Daarna doe je de gesmolten chocolade met de espresso erbij en mix je opnieuw. Tot slot voeg je het havermeel, amandelmeel en de bakpoeder toe en mix je tot een plakkerig beslag. Roer de helft (ongeveer 45 gram) van de hazelnoten er doorheen.

Doe een bakpapiertje in het cakeblik en verdeel het beslag gelijkmatig. Bak in 40-45 minuten gaar. Ondertussen kun je met de kardemomsiroop aan de slag. Verwarm hiervoor 80 milliliter water met de rest van de kardemom (3 peulen) en de rest (70 gram) van de kokosbloesemsuiker. Verwarm tot een siroop.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)



# Chocolade koffiecake

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Als de cake uit de oven komt, prik je er gaatjes in bijvoorbeeld met een satéprikker. Besprenkel met de kardemomsiroop en laat 1 uur afkoelen, voordat je met de topping aan de slag gaat.

Los vervolgens de oploskoffie op in de rest van het water (30 milliliter) met 5 gram poedersuiker. Doe in een mengkom met de roomkaas en de rest (10 gram) van de poedersuiker. Roer door elkaar heen en smeer over cake heen. Top af met de rest (50 gram) van de hazelnoten.

Laat nog 30 minuten opstijven in de koelkast en je kunt van deze koffiecake genieten!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)