

Chocolade-notencake

Ingrediënten

- 3 eieren (M)
- 40 gram SteviJa Kristal[®]
- 100 gram halvarine
- 1 theelepel SteviJa Baksoda
- 2 eetlepel melk (verwarmd)
- 100 gram hazelnoten (gemalen)
- 50 gram walnoten (fijngenhakt)
- 85 gram Cavalier chocolade Puur (geraspt)
- 60 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 theelepel olie
- 1 eetlepel paneermeel
- Bakblik (1 liter)



Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Scheid van de eieren de dooier van het eiwit en meng het eigeel met de Kristal en de halvarine. Klop dit mengsel tot een schuimig geheel.

Los de Baksoda op in de melk en meng dit met de hazelnoten en het meel. Voeg vervolgens de walnoten en de chocolade toe en roer goed door elkaar.

Klop het eiwit stijf en roer dit door het chocolade-notenmengsel.

Vet het bakblik in met de olie en bestrooi dit met het paneermeel. Giet het deeg in het bakblik en plaats dit in het midden van de oven.

Bak de cake in circa 50 minuten gaar. Voor het serveren goed laten afkoelen. Eet smakelijk!