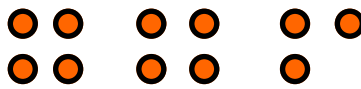


# Chocoladecake

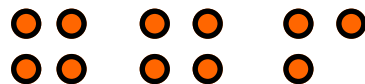




«Ik kijk na:  
wat vind ik ervan?»

**Klaar ?**

**SMAKELIJK !!!**



# Ingrediënten

- 4 eieren
- 2,5 kopjes bloem
- 2 kopjes suiker
- 160 gram boter
- 50 gram cacao-poeder



# Kookmateriaal

- Mixer
- 2 bolkommen
- 2 kleine kommen
- Pannenlikker
- 2 soeplepels
- 1 kopje
- 1 kookpotje
- Houten lepel
- Keukenpapier
- Metalen prikker



**Verdeel het deeg mooi over de bakvorm.**

**Plaats de bakvorm in de oven.  
Laat de cake ongeveer een uur  
bakken. Controleer met een  
metalen prikker naar de gaar-  
heid van de cake.**



**Ingrediënten voor... kleuters.**



**Laat de boter smelten op een zacht vuurtje. Laat het niet bruin worden.**



**Smeer de bakvorm in met boter.  
Doe er een klein beetje bloem bij.**



**Meng het cacao-poeder onder  
het beslag.**



**Doe het beslag in de cakevorm.**



**Scheid 4 eieren in een apart  
schaaltje.**

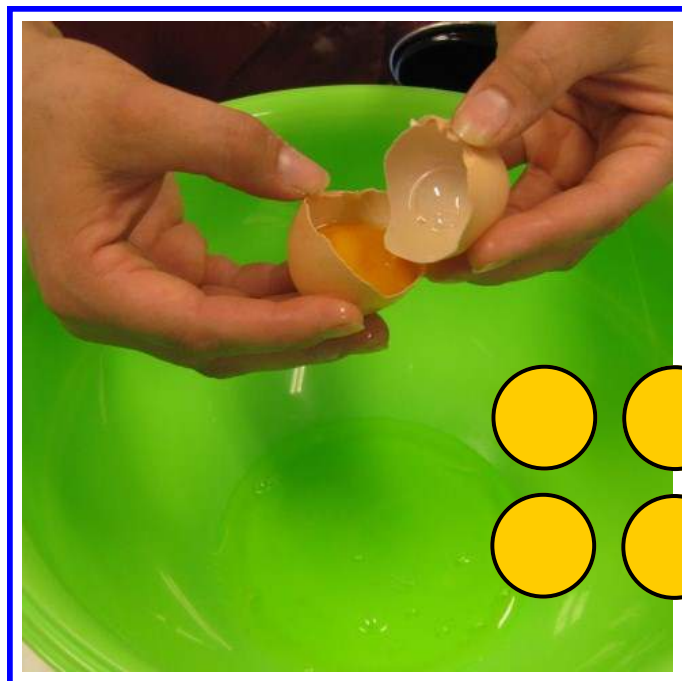


**Voeg de eierdooiers en bij de  
boter.**

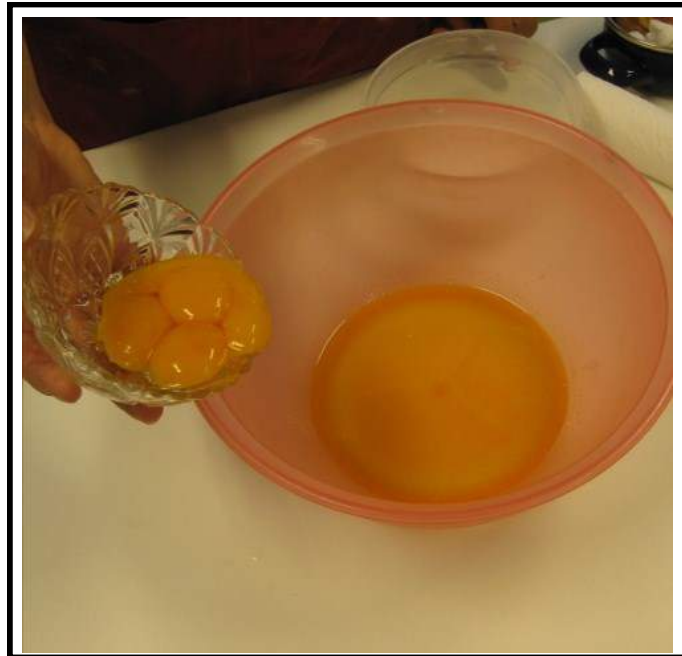




**Doe het eiwit bij de bloem in het beslag en meng alles door elkaar.**



**Voeg het cacao poeder bij het beslag.**



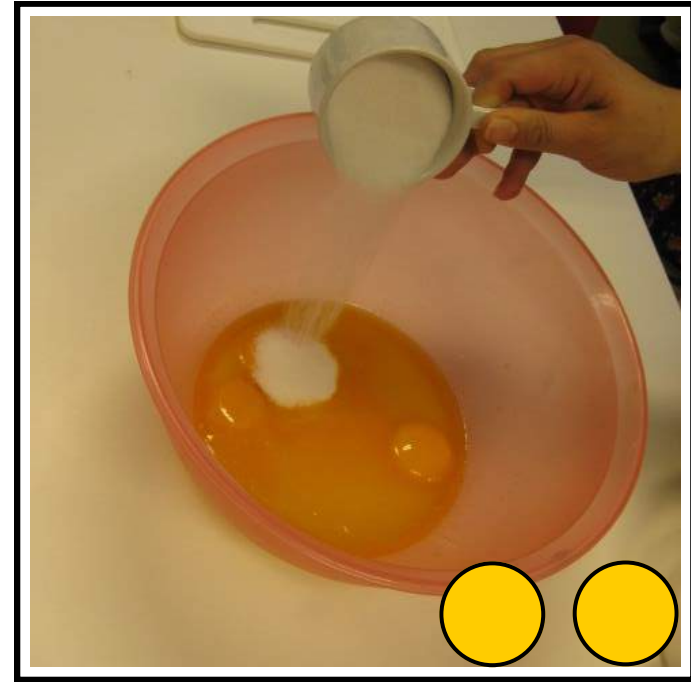
**Doe 2 tassen suiker bij de bo-  
ter en de eierdooiers.**



**Klop de eiwitten stijf.**



**Klop de eieren, de boter en de suiker tot een romig deeg.**



**Zeef de bloem(2,5 tassen) in het beslag.**

