

# Chocoladecake



# Afspraken



- Was je handen voor je begint.
- Opgelet voor brandwonden! Gebruik de ovenwanten.
- Hou het rustig.
- Iedereen werkt mee in het groepje.
- Wacht geduldig jouw beurt af.
- Werk netjes!
- Ruim alles op wanneer je klaar bent.
- Was alles netjes af wanneer de cake in de oven zit.



## Chocoladecake!



Werk af met bloedsuiker.

Smakelijk!





**Stop de cakevorm in de oven.  
Gebruik ovenwanten!  
Laat hem voor 45 minuten bakken.**

21

## Benodigdheden



- 4 eieren
- 200 gram suiker
- 200 gram zelfrijzende bloem
- 140 gram boter
- melkchocolade
- bloemsuiker



**Controleer af en toe met de breinaald. Wanneer er geen deeg meer aanhangt, is de cake klaar.**

22

## Materiaal



- Weegschaal
- Pannelikker
- Ovenwanten
- Breinaald
- Oven
- Bakvorm
- Eiwitklopper
- Klopper



«ik doe mijn werk.»

**Verwarm de oven voor op 175°.**

1



**Doe het deeg in de cakevorm.**

19



**Weeg 200 gram suiker af in kommetje 1.**

2



**Strijk het deeg glad.**



20



**Vet de cakevorm in met boter. Gebruik hiervoor keukenpapier.**

17



**Weeg 200 gram zelfrijzende bloem af in kommetje 2.**

3



**Voeg bloem toe aan de cakevorm.**

18



**Weeg 140 gram boter af in kommetje 3.**

4



**Laat de boter even smelten op de verwarming.**

5



**Snijd de chocolade in kleine stukjes.**

15



**Neem twee kommen en splits het eigeel van het eiwit.**



6



**Roer de chocoladestukjes bij het deeg.**

16



**Voeg het eiwit bij het mengsel. Doe dit met de spatel.**

13



**Voeg de suiker toe aan het eigeel. Blijf roeren met de klopper!**

7



**Blijf roeren tot het mengsel er zo uitziet!**

14



**Voeg de boter toe aan het mengsel. Blijf roeren met de klopper!**

8



**Zeef de bloem en voeg ze toe aan het mengsel.  
Blijf roeren met de klopper!**

9



**Draai voorzichtig je kom om. Wanneer het eiwit nog beweegt, moet je verder kloppen.**

11



**Klop het eiwit stijf met de eiwitklopper.**

10

**Toon eerst beide kommen aan de leerkracht voor je verder werkt.**

12