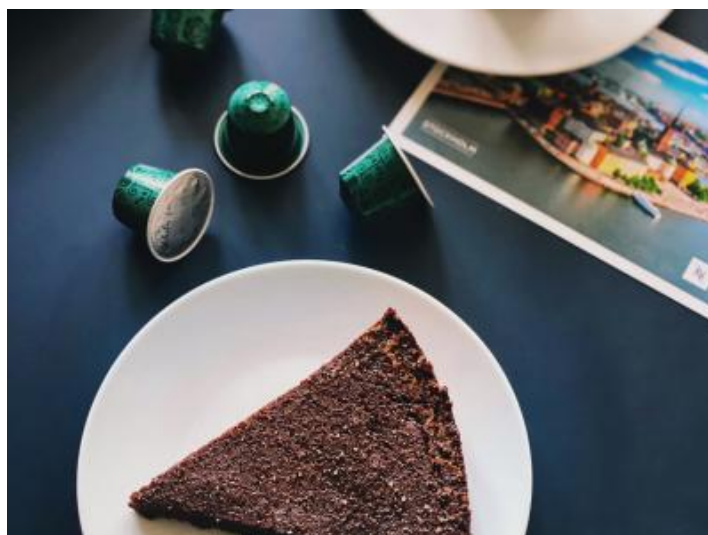


## ZWEEDSE CHOCOLADETAART: KLADDKAKA

🕒 30 -

👤 Gemiddeld



### BENODIGDHEDEN






Lepel  
Whisk  
Pan  
Kom  
Oven  
Sieve  
Bakvorm (24 x 24cm)  
Ballongarde  
Zeef

### AANBEVOLEN

<STRONG>NESPRESSO</STRONG>  
KOFFIES



### INGREDIËNTEN

Boter 150 gr   
Cacaopoeder 40 gr   
Ei 2 st   
Bloem 120 gr   
Vanille-essence 1 tl  
Zout 1 snufje 

### INSPIRATIES



### HOE MAAK JE DIT RECEPT?

#### STAP 01

Verwarm de oven voor op 175°C (onder- en bovenwarmte) en vet een ronde taartvorm (24 x 24 cm) in met boter. Tip: poeder de vorm af met cacaopoeder; zo kun je hem later makkelijker uit de vorm halen.

#### STAP 04

Verdeel het beslag in de taartvorm en bak 18 à 20 minuten op 175°C. Het lekkerste is om hem daarna een paar uurtjes in de koelkast te zetten en daarna aan te snijden. Serveertip: Serveer met een bolletje roomijs of versgeklopte slagroom.

#### STAP 02

Smelt de boter in een pan en doe alle andere overige ingrediënten in een grote kom (begin met de eieren). Tip: voorkom klontjes door de bloem en de cacaopoeder eerst te zeven.

#### STAP 03

Haal de boter van het vuur en voeg het al roerend toe aan de rest van de ingrediënten. Gebruik het liefst een grote ballongarde en roer niet te lang; zodra alles is gemengd, is het goed