

## Eenvoudige chocoladecake

6-8 punten

Voor de cake:

115 gr pure chocolade in stukjes

45 ml melk

150 gr ongezouten zachte boter

150 gr rietsuiker

3 eieren

200 gr zelfrijzend bakmeel

1 el cacao-poeder

Voor de vulling:

75 gr ongezouten zachte boter

175 gr poedersuiker

1 el cacao-poeder

½ tl vanille-essence

2 springvormen met doorsnede van 18 cm bekleed met ingevet bakpapier

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Doe de chocolade en de melk in een kom, een laat het mengsel au-bain Marie warm worden tot de chocolade zacht wordt.
- Roer de massa glad.
- Laat de kom op de pan met water staan, maar neem de pan van het vuur.
- Klop de boeter met de suiker licht en schuimig.
- Voeg de eieren 1 voor 1 toe, pas nadat het vorige ei geheel is opgenomen.
- Roer het chocolademengsel erdoor tot je een gelijkmatig beslag hebt.
- Zeef het meel en de cacao-poeder boven het beslag en spatel alles er voorzichtig doorheen.
- Schep het beslag in de bakvormen (dus de helft per bakvorm) en strijk de bovenkant glad.
- Bak de taarten in 35-40 minuten af.
- Stort ze op taartroosters en laat ze afkoelen.
- Voor de vulling, doe alle ingrediënten in een kom en mix ze zodat een gladde smeerbare crème.
- Smeer de chocolade crème op 1 van de 2 taartdelen en leg de andere erboven op.
- Bestrooi met een mengsel van poedersuiker en cacao-poeder.