



## Z Chocoladecake

**6 porties – nagerecht**

minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 200 g tarwebloem
- 80 g fijne kristalsuiker
- 5 g baksoda
- 50 g cacaopoeder
- ½ tl zout
- 90 ml milde olijfolie
- 240 ml amandeldrink naturel
- 240 ml ahornsiroop
- 2 tl Madagascar bourbon vanille-extract
- 2 el frambozenjam

**MATERIAAL:** airfryer, springvorm Ø 18 cm, bakpapier

**ZO MAAK JE HET:**

1. Zeef de bloem, suiker, baksoda, cacaopoeder en het zout boven een mengkom.
2. Meng in een tweede kom 80 ml olie, de amandeldrink, ahornsiroop en het vanille-extract.
3. Verwarm de airfryer voor op 160 °C.
4. Vet de springvorm in met de rest van de olie en bekleed de bodem met bakpapier.
5. Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten en roer 3 minuten met een garde.
6. Schep het beslag in de springvorm.
7. Bak de cake ca. 1 uur in de airfryer.
8. Laat de cake 15 minuten afkoelen, haal uit de springvorm en snijd horizontaal door.
9. Verdeel de frambozenjam over de onderste cakelaag en leg de bovenste laag er weer op.
10. Laat nog 15 minuten afkoelen.
11. Snijd de cake in 6 punten en serveer.

**TIP:** 1

**TIP:** 1

**BRON:** [ah.nl](https://www.ah.nl)

