

# Pure chocoladetaart

**Bereidingstijd**
30 min tot 1u

**Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig

# Ingrediënten

230 gram pure chocolade
230 gram boter (+ een beetje extra)
150 gram suiker
6 eieren
1 theelepel amandelextract
120 gram cacaopoeder (+ een beetje extra)
slagroom

# Bereidingswijze

1. **Bekleed een springvorm van 23 cm doorsnede met bakpapier. Vet het papier in met een beetje olie.**
2. **Breek de chocolade in stukjes en doe deze met de boter in een steelpannetje. Laat op een zacht vuurtje smelten. Roer goed. Haal van het vuur en laat een beetje afkoelen.**
3. **Voeg de suiker toe en meng goed.**
4. **Voeg dan één voor één de eieren toe, terwijl je goed roert.**
5. **Voeg het amandelextract en de cacao toe.**
6. **Klop tot een glad beslag. Giet dit in de springvorm.**
7. **Zet 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**
8. **Zet de vorm op een rooster en laat 10 minuten afkoelen.**
9. **Haal de cake dan uit de vorm en laat op het rooster volledig afkoelen.**
10. **Bestrooi net voor het serveren met gezeefd cacaopoeder.**

**11.** **Bedien je zelf van de slagroom.**