

# Chocolade joelblokcake

## Chocolade joelblokcake

Verwarm de oven voor op 200°C, gasstand 6.

Spray een lang- werpige bakplaat met olie in en bekleed die met antiaanbak- bakpapier.

Klop in een mengkom de eieren en suiker met een elektrische garde tot een licht en luchtig mengsel.

Zeef de bloem en cacaopoeder boven het beslag en meng die met een handmixer in de vorm van een acht luchtig, maar grondig met het beslag.

Doe het beslag in het bakblik en strijk het glad. Bak de cake 8-10 minuten in de voorverwarmde oven totdat hij flink is gerezen en terugveert als u er zachtjes met uw vinger in drukt.

Leg de cake op een groot vel vetvrij papier. Trek het bakpapier er voorzichtig van af, leg er een schone, vochtige theedoek overheen en laat hem afkoelen.

Klop de slagroom stijf en roer die voorzichtig door de kwark heen.

Los de cacao in het warme water op en roer deze door de crème.

Spreid de helft van de chocoladecrème over de cake uit en rol die in de lengte zo strak mogelijk op. Leg de opgerolde cake in een langwerpige schaal.

Bestrijk de cake met de rest van de chocoladecrème en trek met een vork een paar lijnen in de lengte zodat hij op een houtblok lijkt.

Strooi er wat poedersuiker overheen.

Aantal personen: 8

voorbereiding 20 min +  
bereiding 10 min

Kcal: 175 kcal

Ingrediënten:

bakspray

3 eieren

60 g basterdsuiker

85 g zelfrijzend bakmeel

1 el cacaopoeder  
poedersuiker, om de cake  
mee te bestuiven

Chocoladecrème

100 ml slagroom

200 g el magere kwark

4 el cacaopoeder

4 el warm water