Chocoladegebak met DreamTM Rice Calcium

6 tot 8 porties

Voorbereiding: 20 min

Rusttijd: 10 min

Kooktijd: 25 min

Gemakkelijk

1,75 dl DreamTM Rice Calcium

1 el appelazijn

200 g chocolade, gehakt

1 kopje sterke koffie

55 g cacaopoeder

3 eieren

300 g bloem

1 ½ tl bakpoeder

1 ½ tl sodiumbicarbonaat

1 tl zout

100 g bruine suiker

100 g plantaardige margarine + 1 el

1. Meng het plantaardig drankje met appelazijn. Zet gedurende 10 minuten apart. Laat de chocolade met de koffie smelten en voeg de cacao toe. Voeg daarna de eieren en het plantaardig drankje toe. Meng met een spatel. Zet apart.
2. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Meng in een kom de bloem met het bakpoeder, het sodiumbicarbonaat en het zout. Voeg de bruine suiker en de margarine toe. Meng goed. Giet de gesmolten chocolade over dit mengsel. Meng met behulp van een spatel de ingrediënten totdat een mooie egale massa ontstaat.
3. Giet het beslag in een beboterde bakvorm met scharnieren (1 van 20 cm diameter of 2 van 12 cm diameter). Bak 25 tot 30 minuten. Laat afkoelen. Neem het gebak uit de vorm en laat op een taartrek afkoelen.

Dit chocoladegebak is heerlijk met crème anglaise.

Crème anglaise:

2,5 dl DreamTM Rice Calcium

4 eidooiers

50 g suiker

1 snufje vanille

1. Verwarm het plantaardige drankje. Klop de eieren met de suiker en vanille tot het mengsel luchtig wordt.
2. Giet langzaam het plantaardig drankje over de eidooiers. Laat op een laag vuur indikken onder constant roeren met een houten lepel (vorm daarbij een 8).
3. Blijf roeren totdat de saus op de achterkant van een bolle lepel blijft liggen. Heel belangrijk: laat de saus het kookpunt niet bereiken om te voorkomen dat de saus stolt!