

Chocoladecake met Kerstspices

Voor 10 à 12 personen: deze cake is glutenvrij.

Cake

150g gehakte donkere chocolade

150g zachte boter

6 grote bio-eieren

250g bio rietsuiker

1 tl vanille-extract of ½ tl vanille pasta

100g gemalen amandelen

1 tl gemalen kaneel

¼ tl piment (all spice)

zeste (schil) van 1 clementine (of mandarijn) of halve appelsien

4 tl instant espressopoeder (geen gewone oploskoffie)

Topping

sap van 1 clementine (of mandarijn of halve appelsien)

15g boter

1 el rietsuiker

¼ tl gemalen kaneel

50g amandelschilfers

Zet alle **ingrediënten** op tijd uit de frigo en laat op **kamertemperatuur** komen. Vooral je eitjes mogen niet koud zijn. Vergat je het doe je eitjes dan gewoon in een kom met warm water voor een 10tal minuten.

Verwarm de **oven voor op 160°C (warme lucht)-180°C**

- Strijk de zijkanten van een **springvorm van 23cm** in met boter en bekleed met bakpapier.
- Smelt de **chocolade en boter** samen in een hittebestendige kom, in de microgolf (1 à 2 min. op 600W) of hangend boven een pan met kokend water, en zet apart om een beetje af te koelen.
- Klop de **eieren, suiker en vanille** samen tot ze dik, bleek en schuimig zijn. Het volume moet **minstens verdubbeld** of zelfs verdrievoudigd zijn. Met een mixer gaat dit zonder al teveel moeite.
- Spatel er voorzichtig de **gemalen amandelen, kaneel, piment, zeste van clementine en espressopoeder** door en zorg ervoor dat je mooi spatelt om de lucht die je erin klopte mooi te bewaren.
- Spatel er tenslotte de **gesmolten, lichtjes afgekoelde chocolade en boter** door, ga niet te lang door, net gemengd is 'just fine'.
- Giet je **beslag in je springvorm** en **bak de cake 35-40 minuten** in de oven. De bovenkant van de cake moet stevig aanvoelen, de binnenkant nog wat wiebelend/lobbig: een satéprikker komt er dus niet schoon uit.
- Haal de **cake uit de oven** en leg hem op een rooster met een schone **keukenhanddoek over** en laat zo volledig, in de vorm afkoelen.
- Doe voor de topping het **sap van de clementine** in een kleine koekenpan, bij voorkeur met antiaanbaklaag, samen met de **boter, suiker en kaneel** en laat alles smelten.

Ann
Koekepan

- Roer alles door elkaar en **kantel de pan** af en toe om alles mooi geleidelijk te verdelen; het vocht moet verdampen en de amandelen moeten er glanzend uitzien en dun bedekt zijn met een geurige, naar sinaasappel geurende toffee.
- Leg op een **bord en laat afkoelen**.
- Haal de cake uit de springvorm en zet hem dadelijk op je mooie taart schotel of bord. Let op, deze cake is enigszins breekbaar, haal heel voorzichtig van de bakvorm of laat hem erop staan maar wees voorzichtig met het snijden in je vorm dan.
- Deze cake is intens en elegant vanbinnen maar ziet er aan de buitenkant nogal krakkemikkig en rustiek uit.
- Strooi de amandelen erover maar laat ze vooral in het midden van de cake op elkaar vallen om je ingevallen cake wat te bestoppen, laat er hier en daar ook een paar over de hele randen vallen.
- Serveer met de cointreau crème.

Tips:

- Deze cake valt in het midden wat in na het afkoelen, dat is volkomen normaal, amandelmeel is een vrij zwaar meel. Vul de holte op met mooie sprinkels of de kleverige notentopping.
- Je kan dit met een Cointreau crème, serveren:
 - klop **250 ml vette (dubbele) room** zacht op en voeg aan het eind ongeveer **45 ml Cointreau** (of Triple sec of Grand Marnier) naar smaak toe.
- Ondanks de naam is deze cake het hele jaar door lekker ;-).
- Op voorhand maken:
 - maak de chocoladetaart tot **3 dagen van tevoren** en bewaar hem in een luchtdichte doos. Maak het notenmengsel en bewaar het op bakpapier in een luchtdicht bakje of verpak het in een los "zakje" van folie.
 - Maak de chocoladetaart en **vries hem tot 1 maand van tevoren in**. Ontdooi een nacht in een koele ruimte.

Vertaald en bewerkt door Ann Koekepan met Nigella's recept ter inspiratie.