



 ± 1 uur

 12 personen



Eet je om wat voor een reden dan ook koolhydraatarm en houd je van bakken? Dan moet je echt eens dit recept voor een koolhydraatarme cake proberen! Dit baksel is namelijk heerlijk en is ook nog eens vrij eenvoudig te maken. Ideaal dus als je onverwachts visite krijgt en wel wat lekkers bij de koffie wilt hebben, maar geen caloriebommetje wilt serveren. Daarnaast kun je het baksel garneren met wat je maar lekker vindt, zo hebben wij gekozen voor een combinatie van pure chocolade en noten. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze lekkernij kunt maken? Lees dan snel verder voor ons koolhydraatarme cake recept en ga lekker aan de slag!

- 200 gram amandelmeel;
- 60 gram kokosolie, gesmolten;
- 60 gram Erythritol Biologisch;
- 1 theelepel bakpoeder;
- 1 theelepel vanille-extract;
- 1 theelepel citroenrasp;
- 100 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- 20 gram walnoten, grof gehakt;
- 20 gram pecannoten, grof gehakt;
- Cake Bakvorm 25x11x7cm;
- Bakspray.

- 4 eieren, maat M;
- 60 gram Griekse yoghurt;



- Een snufje keukenzout.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Spray de bakvorm in met bakspray.
3. Klop de eieren en erythritol in een kom, totdat ze licht en luchtig zijn.
4. Voeg al kloppend het vanille extract en de kokosolie aan het eimengsel toe.
5. Meng de amandelmeel, bakpoeder, Griekse yoghurt en keukenzout door het beslag heen.
6. Meng het geheel tot een glad beslag.
7. Voeg de citroenrasp toe voor extra smaak.
8. Giet het beslag in de cakevorm.
9. Bak de koolhydraatarme cake in 30 à 35 minuten goudbruin en gaar. **Tip!** Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Als de prikker er droog uitkomt, is de cake gaar.
10. Haal de cake uit de oven en laat hem in de vorm afkoelen.
11. Haal het afgekoelde baksel uit de vorm.
12. Smelt de chocolade au bain-marie.
13. Giet de gesmolten chocolade over de lekkernij heen.
14. Garneer de koolhydraatarme cake met gehakte walnoten en pecannoten.

Handige informatie

Probeer eens onze gezonde recepten!

Houd je van bakken, maar snack je liever verantwoord? Dan vind je het vast fijn om te weten dat we inmiddels al heel wat recepten hebben verzameld waarmee je gezonde lekkernijen kunt maken. Zo vind je op onze blog een [recept voor gezonde wafels](#), die je binnen een handomdraai op tafel kunt hebben staan. En wat dacht je van ons een [recept voor gezonde appeltaartjes](#)? Deze gebakjes kun je perfect tijdens een verjaardag of een ander feestje serveren. Op onze blog vind je echt voor ieder wat wils! Zo kun je toch lekker blijven bakken en zonder schuldgevoel genieten van jouw zelfgemaakte baksel. [Bekijk al onze gezonde recepten hier!](#)

Check eens onze blog!

Kan jij geen genoeg krijgen van bakken en ben je continu op zoek naar nieuwe recepten? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat wij naast een bakwebshop ook een heuse blog online hebben staan. Daarop hebben we inmiddels al ruim 1.600 uiteenlopende recepten verzameld. Van heerlijke taart en koekjes recepten tot aan recepten voor het maken van hartige hapjes en broden. Op onze blog vind je het allemaal! Daarnaast raden we aan om onze receptenpagina regelmatig te checken, want we voegen wekelijks nieuwe recepten toe. [Bekijk al onze recepten hier en ga lekker aan de bak!](#)



Deel jouw koolhydraatarme cake met ons!

Heb jij zelf met dit recept een koolhydraatarme cake gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe het baksel is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de lekkernij te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. Dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x Molen de Hoop Pecannoten 150gr (Art.nr.: DH39)
- 1 x Kokosolie Geurloos Biologisch 250 ml (Art.nr.: UD2720)
- 1 x Walnoten 150g (Art.nr.: BNC01337)
- 1 x Erythritol Biologisch 250g** (Art.nr.: UD5016119)
- 1 x Molen de Hoop Citroenrasp 100gr (Art.nr.: DH47)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Extract 35ml (Art.nr.: D102062)
- 1 x Cake Bakvorm 25x11x7cm (Art.nr.: 016210)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

