

Ingrediënten voor 10 personen

Voor de cake : 250 g chocolade met 65% - 70% cacao gehalte 5 el Rodenbach 6 eieren, op kamertemperatuur en gesplitst 120 g kandijnsuiker 180 g amandelbloem Voor de saus 125 ml Rodenbach 125 g fijne rietsuiker 100 ml verse room 100 ml zure room ½ kl sinaasappelzeste

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Belgisch  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja

## Chocoladecake met sausje van roodbruin bier

Deze cake is gemaakt met amandelmeel in plaats van bloem waardoor de cake langer mals blijft. Mix de saus net voor het serveren gedurende 30 seconden; zo wordt 'ie extra luchtig.

### Hulpmiddelen

Springvorm 1,7 L

### Bereidingswijze

Start met het maken van de saus : -Verhit het bier in een pan en roer er de suiker door. -Laat even koken, roer er de sinaasappelschil door, verwijder van het vuur en laat volledig afkoelen. Maak de chocoladecake : -Vet een cakevorm in en bestrooi met bloem. Verwarm de oven voor op 180°C. -Klop in één kom de 6 dooiers luchtig met 100 g van de kandijnsuiker gedurende 3 minuten. -Klop in een andere propere kom de eiwitten tot zachte pieken. -Laat de mixer draaien en voeg er lepel per lepel de resterende 40 g kandijnsuiker aan de eiwitten toe. -Laat de mixer nog even draaien tot de meringue stevig en glanzend is. -Roer de gesmolten chocolade samen met de Rodenbach en het amandelbloem door de eierdooiers. -Spatel er voorzichtig de eiwitten door en giet in de cakevorm. -Bak de cake mooi bruin en gaar in de oven gedurende 1 uur. -Prik even in de cake met een satéprikker. Kleeft er nog deeg aan? Zet hem dan even terug in de oven. -Laat de cake even afkoelen in de vorm, haal dan uit de vorm en laat op een rooster volledig afkoelen. -werk ondertussen de saus af. -meng hiervoor de afgekoelde siroop met de room en de zure room tot een glad geheel met een klopper of in een blender. Bewaar in de ijskast tot net voor het serveren.

### Serveertips

De cake is niet heel zoet omdat de saus dit wel is. Heb je toch liever een zoetere cake dan kan je 30 g extra suiker toevoegen.

