

# Chocoladecake met sausje van Hesbaniabier



## Dessert

10 

 40 - 60 min

### Tip

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**.

## Ingrediënten:

### Cake

- 250 gr chocolade met 65% - 70% cacaogehalte
- 5 eetlepels **Hesbania bruin**
- 6 eieren, op kamertemperatuur en gesplitst
- 120 g kandijnsuiker
- 180 g amandelbloem
- Springvorm van 1,7 liter

### Saus

- 125 ml **Hesbania bruin**
- 125 gr fijne rietsuiker
- 100 ml verse room
- 100 ml zure room
- ½ kilo sinaasappelzeste

## Recept:

### • Start met de saus

1. **Verhit** het bier in een pan en **roer** er de suiker door.
2. Laat even **koken**, **roer** er de sinaasappelschil door, **verwijder** van het vuur en laat volledig **afkoelen**.

### • Maak de chocoladecake

1. **Vet** een cakevorm in en **bestrooi** met bloem. **Verwarm** de oven voor op 180°C.
2. **Klop** in één kom de 6 dooiers luchtig met 100 gr van de kandijnsuiker gedurende 3 min.
3. **Klop** in een andere propere kom de eiwitten tot zachte pieken.
4. Laat de **mixer draaien** en **voeg** er lepel per lepel de resterende 40 gr kandijnsuiker aan de eiwitten **toe**.
5. Laat de **mixer** nog even **draaien** tot de meringue stevig en glanzend is.
6. **Roer** de gesmolten chocolade **samen** met het Hesbaniabier en de amandelbloem door de eierdooiers.
7. **Spatel** er voorzichtig de eiwitten **door en giet** in de cakevorm. **Bak** de cake mooi bruin en **gaar** in de oven gedurende 1 uur.
8. **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**.