

CHOCOLATE PIE

Ingrediënten

- LIEFMANS ON THE ROCKS 25 CL
- RIETSUIKER 180 GR
- BLOEM 180 GR
- ZACHTE BOTER 135 GR
- EIEREN 2
- BITTERE CACAOPOEDER 40 GR
- BICARBONAAT 1 THEELEPEL
- GIST VOOR GEBAK 1 THEELEPEL
- PHILADELPHIKAAS 150 GR
- POEDERSUIKER 70 GR
- GEKLOPTE SLAGROOM 80 ML
- VANILLE-EXTRACT 1 THEELEPEL

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en bedek een springvorm van 18 cm met bakpapier.
2. Meng in een kneedmachine de zachte boter met de rietsuiker tot een licht en schuimig geheel. Voeg er de eieren één na één aan toe: laat het ei volledig opnemen in het mengsel voor je er het tweede aan toevoegt. Zeef ondertussen de bloem met de cacao, de gist en het bicarbonaat en voeg het daarna bij het mengsel met de eieren en de boter. Voeg het bier toe en meng alles goed.
3. Klop de slagroom op en hou die apart.
4. Breng het mengsel in de bakvorm en zet het een uur in de warme oven. Zodra de cake gebakken is, laat je hem in de vorm afkoelen en zet je hem op een bakrooster.
5. Maak ondertussen de frosting klaar. Meng de zachte boter met de Philadelphiakaas. Voeg er het vanille-extract en het poedersuiker aan toe, tot je een dikke crème krijgt. Voeg die samen met de opgeklopte slagroom.
6. Smeer de crème op het oppervlak van de cake. Zet hem een uurtje in de koelkast alvorens te serveren.
7. Deel je On The Rocks moment met #Liefmans



Liefmans
ON THE ROCKS