

Chocoladetaart met Guinness

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

250 gram boter (+ extra)
250 ml Guinnes
75 gram cacaopoeder
400 gram bruine suiker
150 ml zure room
2 eieren
1 eetlepel vanille-extract
275 gram bloem
1 1⁄2 theelepels bicarbonaat
1 potje roomkaas (of zure room of slagroom)

Bereidingswijze

1. **Beboter een bakvorm en bekleed deze met bakpapier. Zet in de koelkast.**
2. **Giet de Guinness in een steelpan en voeg de boter toe. Zodra deze is gesmolten, voeg je het cacaopoeder en de suiker toe.**
3. **Klop in een kom de zure room met de eieren en het vanille-extract tot een homogeen mengsel en voeg eveneens toe aan de pan. Haal van het vuur en zeef er de bloem en het bicarbonaat over. Meng goed en giet in de bakvorm.**
4. **Zet 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**
5. **Zet de bakvorm daarna op een rooster en laat de cake volledig afkoelen in de vorm. Haal ze er voorzichtig uit.**
6. **Werk af met opgeklopte roomkaas, zure room of slagroom.**