

Kerstmenu: Nagerecht

Amandelcake met witte chocolade-kwarkmousse, sinaasappel-honingsaus en kardemomcrumble

👤 8 personen

🕒 2 uur

🔥🔥🔥 Uitdagend

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de cake

- 500 gr. Amandelmeel
- 250 gr. Bloem
- 500 gr. Suiker
- 10 Eieren
- 250 gr. Gesmolten roomboter
- 5 tl. Vanille-extract
- Snufje zout

voor de witte chocolade
kwarkmousse

- 300 gr. Witte chocolade
- 500 ml. Volle kwark
- 250 ml. Slagroom
- 10 el. Poedersuiker

Voor de sinaasappel-honingsaus

- Sap van 5 sinaasappels
- 5 el. Honing
- 4 tl. Sinaasappel rasp

Voor de kardemomcrumble

- 300 gr. Bloem
- 150 gr. Suiker
- 150 gr. Roomboter
- 3 tl. Gemalen kardemom

Benodigdheden

Sauspan

Gietijzeren bakblik

Mengkommen

Garde

Spatel

Citruspers

Bereiding

1. Maak de BBQ volledig indirect op 175-180 graden.
2. Smelt de witte chocolade in een pannetje en meng het in een kom met de kwark.
3. Klop de slagroom en de poedersuiker door elkaar tot een lobbige substantie.
4. Meng het witte chocolade mengsel en de slagroom met poedersuiker door elkaar tot een glad geheel. Laat het opstijven in de koeling.
5. Meng alle ingrediënten voor de cake in een kom tot een glad beslag en giet het in een ingevet gietijzeren cakepan.
6. Zet de cake in de BBQ en laat in ongeveer een uur garen. Je kunt dit checken door een sateprikker in de cake te steken, als deze er schoon uitkomt is de cake gaar.
7. Pers de sinaasappels en doe het sap, samen met de rasp in een pan.
8. Meng de honing er doorheen en laat het op de BBQ indikken.
9. Meng als laatste de ingrediënten voor de crumble en bak dit in een pan gaar op de BBQ, tot de crumble goudbruin en krokant is.
10. Snijd de cake in mooie plakken, maak af met de mousse, een beetje saus en de crumble.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl