

## Gestoomde rozijnencake

*met likeur en custard*

### Menugang

Nagerecht

### Aantal personen

4 personen

### Bereidingstijd

30 minuten

### Benodigdheden

Kookplaat

Stoomoven

### Ingrediënten Cake

- 50 gr. bloem
- 75 gr. roomboter
- 40 gr. suiker
- 5 gr. bakpoeder
- ½ st. citroen, rasp
- 100 ml. melk
- 2 el. rozijnen
- 1 snuf zout
- 4 el Brandy, Cointreau, Tia Maria oid.

### Ingrediënten Custard

- 150 ml. Room
- 100 ml. Melk
- 3 st. eidooiers
- ½ el. Maïzena
- 1 el. vanille suiker/extract
- 1 snuf zout

### Bereidingswijze

#### Cake

1. Meng de bloem, roomboter, suiker, bakpoeder, zout en citroenrasp in de keukenmachine tot een zanderig deeg.
2. Voeg de melk en rozijnen toe en roer het tot een glad beslag.
3. Smeer de binnenkant van 4 glaasjes in met roomboter en vul de glaasjes voor de helft vol met het beslag en dek ze af met wat plasticfolie.
4. Stoom de cakes in de stoomoven gedurende 1 uur op 100°C 'Stoomstand'.

#### Custard

1. Schenk de room en de melk in een pan en breng dit – op middelhoog vermogen – tegen de kook aan.
2. Meng in een kom de eidooiers, maïzena en het vanille extract grondig met een garde.
3. Blijf het eimengsel goed roeren terwijl je langzaam de hete room toevoegt.
4. Schenk het mengsel terug in de pan en breng het langzaam tegen het kookpunt aan tot vla/yoghurt dikte en laat de custard vooral niet koken!
5. Schenk de custard over in een koude kom om de custard snel af te koelen.
6. Leg een velletje folie rechtstreeks op de custard. Dit voorkomt velvorming.
7. Zet de custard apart – of koud in de koelkast – tot later gebruik.

#### Opmaken en serveren

1. Haal de cakes uit de oven en verwijder het folie en keer de cakes om op een bord.
2. Besprenkel de cake ieder met een eetlepel likeur.
3. Serveer met de cakes met de custard