**Dame blanche met rumcake en kletskop**

**Benodigdheden**:

* 225 gram bloem
* 150 gram basterd suiker
* 2 eieren
* 75 ml zonnebloemolie
* 75 ml bruiswater
* 0,5 zakje bakpoeder
* 0,5 zakje vanille suiker
* Een beetje rum
* Kletskoppen
* 200 gram pure chocola
* 1 liter ijs

**Bereiding:**

De cake:

* Meng de bloem, de suiker, eieren, zonnebloemolie, bruiswater en bakpoeder door elkaar met een mixer tot een gladde substantie.
* Beleg een bakplaat helemaal met bakpapier
* Doe het beslag op het bakpapier
* Bak de cake goudkleurig af op 150 graden Let op, dit gaat erg snel!
* Check tussendoor met een satéprikker of de cake gaar is
* Als de satéprikker droog uit de cake komt, is-ie gaar
* Laat de cake afkoelen
* Snijd de cake in dobbelsteentjes.
* Besprenkel de dobbelsteentjes licht met rum

De overige ingrediënten:

* Klop de slagroom met een mixer tot een stevig geheel
* Smelt de chocolade au bain-marie

Garneren:

* Doe een bolletje ijs in een bakje
* Leg hier een paar blokjes rumcake op
* Doe er slagroom op
* Steek een kletskop in de slagroom
* Besprenkel het geheel met wat gesmolten chocola

Eet smakelijk!