



Ontspannen genieten van de pure koffiesmaak, zonder cafeïne

COFFEE & WALNUT CAKE.

Niveau
Goed te doen

Deze taart is mijn absolute favoriet deze kerst. Door de combinatie van de romige botercrème, de heerlijke walnootcake en het zoete glazuur is het haast onmogelijk om maar één stukje te nemen. Met dit nagerecht ga je gegarandeerd de show (en de harten) stelen tijdens het kerstdiner. Nog nooit botercrème gemaakt? No stress! Zorg dat je boter 100% op kamertemperatuur is, dan kan het haast niet mis gaan.

Bakmateriaal: 2 taartvormen van 20 cm, keukenmachine, mixer, oven, mengkom

Duur: 45 minuten (zonder afkoeltijd)

1

Verwarm de oven voor op 180 graden. En zet alvast 110 ml decaf espresso zodat die kan afkoelen.

2

Vermaal 2/3 van de walnoten in de keukenmachine.

3

Doe 175 gr roomboter in een mengkom en mix het met de mixer totdat het romig wordt. Voeg de suiker toe en mix opnieuw. Voeg dan één voor één de eieren toe. Voeg pas een volgend ei toe als het vorige ei volledig in het mengsel is opgenomen. Voeg als laatste de verkruimelde walnoten toe. Mix goed tot het een mooi geheel is geworden.

4

Voeg het zelfrijzend bakmeel, de bakpoeder en een snuf zout toe en spatel het voorzichtig en kort met een spatel.

5

Hak de overige walnoten grof en voeg samen met 50 ml koude espresso toe aan het mengsel.

6

Schenk het mengsel in twee bakvormen van 20 cm en bak ze 30 minuten. Heb je geen twee bakvormen? Bak ze dan omstebeurt. Laat de taarten volledig afkoelen.

7

Doe voor de vulling 65 gr boter in een mengkom. Zorg dat je boter volledig op kamertemperatuur is. Voeg 125 gr poedersuiker toe. Mix met een mixer totdat het luchtig wordt. Voeg dan 40 ml koude espresso toe.

8

Meng voor een koffieglazuur 100 gr poedersuiker met 20 ml koude espresso in een mengkom.

9

Leg één taart op een taartplateau of bord. Schep de botercrème op de taart. Leg de tweede taart er bovenop. Schenk de koffieglazuur erover heen. Versier eventueel met wat walnoten.

Ingrediënten (8 - 10 personen)

Voor de cake:

175 gr	Roomboter (kamertemperatuur)
75 gr	Walnoten
175 gr	Suiker
1/2 tl	Bakpoeder
3	Eieren
150 gr	Zelfrijzend bakmeel
50 ml	Decaf espresso

Voor de botercrème::

125 gr	Poedersuiker
40 ml	Decaf espresso
65 gr	Roomboter (kamertemperatuur)

Voor het koffieglazuur

100 gr	Poedersuiker
20 ml	Decaf espresso

← Koffietip: Time To Relax. Deze koffie kenmerkt zich door tonen van noten en rozijnen die goed aansluiten op de smaken van deze cake!