

Notencake

Één cake = voor 8 personen. Voor 100 personen raden wij aan 12 cakes te bakken.

Ingrediënten:

- 125g eierdooiers
- 75g suiker
- 25 invertsuiker
- 325g eiwit
- 100g suiker
- 55g hazelnootpoeder
- 245g amandelpoeder
- 25g hazelnoten, gehakt en geroosterd
- 25g pijnboompitten, gehakt en geroosterd
- 25g pecannoten, gehakt en geroosterd
- Zeste van 1/2e citroen, fijngehakt
- 60 g gesmolten boter
- 40g hazelnootlikeur
- 100g gezeefde bloem
- 10g bakpoeder
- 45 g gepelde pistachenoten, fijngehakt
- Cakevorm van 30cm lang

Bereiding:

Klop de eidooiers op met 75g suiker en de invertsuiker en klop het eiwit op met de 100g suiker. Meng beiden.

Spatel hier de gehakte noten en de zeste door.

Voeg vervolgens de gezeefde bloem, het bakpoeder en het zout toe. Voeg als laatste de gesmolten boter en de hazelnootlikeur toe. Meng alles tot een homogene, luchtige massa.

Vet de cakevorm in en vul de vorm met +/- 2 cm van het deeg. Bak het geheel af gedurende 8 à 10 minuten in een voorverwarmde oven van 160°Celsius.

De notencake kan verder afgewerkt worden naar eigen smaak. Onze tips: sorbet sinaasappel en van mango, crème van witte chocolade, gel van sinaasappel en notencrumble.

