

WALNOTENCAKE

Deze walnotencake met frambozenjam is de ideale traktatie. Of natuurlijk gewoon lekker voor jezelf. Geniet van deze cake bij een heerlijk kopje koffie voor het ultieme geluksmoment. Ga aan de slag en binnen no-time staat deze walnotencake op tafel.

Ingrediënten

Tip: zet alle ingrediënten klaar — afgewogen, gesneden en bereid — voordat je begint.

Voor de cake

- 100 gram zachte boter
- 115 gram basterdsuiker
- 2 eieren
- 1 tl amandelaroma
- 1 el citroensap
- 150 gram yoghurt
- 225 gram bloem
- 1/2 tl zout
- 2 tl bakpoeder
- 50 gram walnoten, gehakt
- 3 el frambozenjam
- 1 el demerara suiker

Voor de decoratie (optioneel)

- 75 gram walnoten, gehalveerd

Stappenplan

01. Om te beginnen verwarm je de oven voor op 180°C.
02. Installeer je keukenmachine en bevestig de K-klopper. Voeg de boter en basterdsuiker toe aan de mengkom. Zet de machine aan op snelheid twee en klop het geheel vijf minuten totdat het bleek en luchtig is.
03. Voeg al kloppend de eieren één voor één toe. Voeg dan het amandelaroma, citroensap en de yoghurt toe tot alles een geheel is.
04. Voeg het bloem, het zout, het bakpoeder en de gehakte walnoten toe en meng vervolgens op minimum snelheid. Het cakebeslag is klaar.
05. Vet de cakevorm in en laat de helft (!) van het beslag in de vorm glijden. Schep de frambozenjam op het beslag en dek deze af met de rest van het cakebeslag.
06. Voor de topping bestrooi je de bovenkant met demerara suiker en de walnoothelften. Dan is het tijd om de cake in de oven te zetten.
07. Bak in het midden van de voorverwarmde oven ongeveer een half uur tot veertig minuten. Om te checken of de cake goed is, plaats je een satéprikker in het midden van de cake. Komt deze er schoon uit? Dan is de cake gaar.
08. Laat de cake vijf minuten afkoelen. Serveer met een heerlijke kop koffie en geniet!

Benodigheden

- Kenwood foodprocessor
- Bakpapier
- Cake- of broodvorm



Bereidingstijd
50 minuten



Wachttijd
-



Hoeveelheid
6 personen



Moeilijkheidsgraad
gemakkelijk