

## RECEPT OVERHEERLIJKE WALNUT COFFEE CAKE.

### Ingrediënten Cake:

- \* 240 gr. zachte boter
- \* 240 gr. basterd suiker
- \* 120 gr. Walnoten fijn gehakt
- \* 240 gr. zelfrijzend bakmeel
- \* 2 theelepels bakpoeder
- \* 4 eieren
- \* 2 eetlepels instant koffie (espresso van Nescafé)  
mengen met 2 theelepels heet water

### Ingrediënten Botercreme:

- \* 120 gr. zachte roomboter
- \* 240 gr. poeder suiker
- \* 1 eetlepel instant koffie (espresso van Nescafé)  
mengen met 1 theelepel heet water
- \* 10-12 halve walnoten voor bovenop

### Werkwijze Cake

- \* Oven voorverwarmen op 160° C
- \* Vet 2 bakvormen in Ø 20cm en bekleden met bakpapier
- \* Doe alle ingrediënten in een mengkom
- \* Mengen tot het beslag licht en romig wordt circa 2-3 minuten
- \* Verdeel het beslag over de 2 bakvormen
- \* Baktijd 25-30 minuten (wanneer een satéprikker er schoon en droog uitkomt is de cake gaar, anders baktijd iets verlengen).
- \* De cake af laten koelen.

### Werkwijze Botercreme voor vulling en versiering:

- \* Klop roomboter tot een glad mengsel.
- \* Klop daarna beetje bij beetje de poedersuiker erdoor
- \* Daarna het koffiemengsel
- \* Blijf kloppen totdat de creme licht en romig is

### Werkwijze afwerking taart.

- \* Als je een hoge taart wil dan kun je de 2 cake's op elkaar leggen met ertussen een laagje botercreme (bovenzijde onderste cake besmeren met een laagje botercreme en daarna de 2 cake er bovenop leggen). Let op dat de bovenzijde van onderste cake niet te bol is.
- \* Als je een minder hoge taart wil, dan kun je de taarten horizontaal doorsnijden.
- \* De bovenkant van de onderste helft besmeren met een laagje botercreme en daarna de bovenste laag erop leggen.
- \* Boven- en zijkanten besmeren met een laagje botercreme.
- \* Als afwerkingen op de bovenzijde (aan de buitenkant) de halve walnoten verdelen.

Oorspronkelijk recept gekregen van Betty Zipp-Toomey

