

Walnotentaart uit Grenoble

(machtig! Dus geschikt om kleine puntjes van te snijden)

Ingrediënten:

250 g walnoten, fijngenhakt

300 g boter

6 eieren

200 g fijne tafelsuiker

3 el bruine rum

1 tl koffie-extract (of 1 tl koffiepoeder op gelost in 1 tl water)

100 g paneermeel

Garnering: 6 el suiker, 6 el water, 0,5 tl vers citroensap, 10 halve walnoten

Werkwijze:

- Beboter een bakvorm van 24 cm doorsnede. Smelt de boter in een pannetje op laag vuur en laat het afkoelen.
- Klop de eierdooiers met 150 g suiker wit en luchtig. Spatel de boter, de rum en het koffie-extract erdoorheen, daarna de walnoten en het paneermeel.
- Klop de eiwitten goed stijf, voeg tijdens het kloppen geleidelijk de rest van de suiker toe. Spatel het eiwitmengsel door het walnotenmengsel. Giet het beslag in de bakvorm en bak de taart mooi bruin en gaar.
Oventemperatuur 200°C, baktijd ca. 35 min.
- Doe voor de garnering 6 el suiker, 6 el water en het citroensap in een pannetje. Breng aan de kook en haal het van het vuur als het bruin kleurt (pas op, in een stevig pannetje warmt het nog door als het van het vuur is: de karamel is cognackleurig lekker, maar donkerbruin wordt het al snel bitter).
- Stort de taart op een schaal en giet de karamel erover. Garneer met de walnoothelften. Snijd de taart pas aan als hij volledig is afgekoeld.

Recept uit Noteboom's Keukengeheimen; boekje uitgegeven in 1998 ter gelegenheid van het 250-jarig bestaan van patisserie Noteboom in Utrecht.