



HEERLIJKE HERFSTTAART MET WALNOTEN EN KOFFIE!

NODIG (4 PERS)

- 275 gram ongezouten roomboter
- 200 gram poedersuiker
- 175 gram donkere basterdsuiker
- 175 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 ½ theelepel bakpoeder
- 1 theelepel amandel extract
- 3 eieren
- kopje sterke koffie
- 120 gram walnoten
- springvorm van 20 cm

DOEN

1. Vet de rand van de springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. ix 175 gram van de boter met suiker. Klop de eieren met een vork en voeg ze toe aan het mengsel. Voeg 3 eetlepels van de koffie toe en mix verder. Zeef het meel met bakpoeder boven het deeg en roer goed er doorheen met een pannenkoek. Hak de walnoten grof en roer deze ook door het mengsel.
3. Schep de helft van het beslag in de springvorm en bak de taart 20 minuten. Laat de taart dan afkoelen en haal uit de springvorm. Maak de springvorm schoon en vet de rand opnieuw in en bekleed de bodem weer met bakpapier. Schep hier de andere helft van het beslag in en bak weer 20 minuten en laat vervolgens afkoelen. Het gaat natuurlijk sneller als je toevallig twee bakvormen hebt.
4. Mix 100 gram boter met de poedersuiker, amandelextract en 1 el koffie tot een smeerbaar mengsel. Besmeer de 2 taarten met de topping en zet de op elkaar. Versier de taart eventueel met wat walnoten.



WWW.BONAPETIT.NU