

Cake aux noix et glaçage au chocolat

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 œufs
110 grammes de sucre
125 grammes de beurre (fondu)
60 ml de jus de citron
360 grammes de poudre d'amande
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
1 1⁄2 décilitres de crème entière
250 grammes de chocolat noir (haché finement)
1 poignée d'un mélange de fruits à coque (noix, châtaignes…)

Méthode de préparation

1. **Verwarm de oven voor op 160 °C.**
2. **Klop de eieren met de suiker gedurende zes minuten tot een luchtige crème (gebruik de ballonkloppers van de mixer of de keukenrobot).**
3. **Voeg de gesmolten boter en het citroensap toe en blijf nog even doorkloppen.**
4. **Voeg het amandelpoeder, het bakpoeder en het kaneelpoeder toe. Meng voorzichtig.**
5. **Giet het deeg in een ingevette, ronde springvorm (doorsnede van ± 22 cm), die je bekleed hebt met bakpapier. Zet 50 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven. Check met een satéprikker of de cake gaar is. Laat een beetje afkoelen in de vorm en stort de cake dan op een rooster om verder volledig af te koelen.**
6. **Breng de room net niet aan de kook en voeg de chocolade toe. Haal van het vuur en laat de chocolade al roerend volledig smelten. Giet over de cake, strijk glad (ook aan de zijkanten) met een spatel en laat volledig afkoelen. Werk af met de fijngesneden noten (laat enkele noten heel voor de afwerking).**