

Cake met gekaramelliseerde appels en walnoten

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

2 appels
2 eetlepels suiker
1 eetlepel boter
2 eetlepels water
1 handvol walnoten (fijngesneden)
250 gram poedersuiker
3 eetlepels appelcider

Bereidingswijze

1. **Schil de appels en snij ze in blokjes.**
2. **Verhit in een braadpan de suiker met de boter en het water. Voeg de appels toe en bak ze al roerend aan, totdat ze mooi bruin zijn gekaramelliseerd. Laat afkoelen in een kom.**
3. **Maak het beslag. (zie basisrecept 4/4 cake)**
4. **Voeg de appels en de walnoten toe.**
5. **Bereid de bakvorm. (zie basisrecept 4/4 cake)**
6. **Schep het beslag in de vorm en zet deze 40 à 45 minuten in een op 18°C voorverwarmde oven.**
7. **Check met een satéprikker: als die droog uit de cake komt, is hij gaar.**
8. **Haal de cake uit de oven en laat enkele minuten staan.**
9. **Ga met een klein mesje langs de rand van de cake om die voorzichtig los te maken van de vorm. Draai de vorm om en laat de cake volledig afkoelen op een rooster.**

10. **Maak het glazuur: meng de poedersuiker in een kom met een beetje appelcider. Opgelet, voeg niet te veel ineens toe want dan krijg je een te lopend glazuur. Voeg net zoveel toe, totdat je een dikke, maar lopende consistentie hebt. Giet het glazuur over de cake. Laat helemaal opstijven.**