

# Notencake met chocoladeglazuur

**Bereidingstijd**
> 1h

**Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld

# Ingrediënten

4 eieren
110 gram suiker
125 gram boter (gesmolten)
60 ml citroensap
360 gram amandelpoeder
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel kaneelpoeder
1 1⁄2 deciliter volle room
250 gram pure chocolade (fijngesneden)
1 handvol gemengde noten (walnoten, kastanjes …)

# Bereidingswijze

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).**