

## **Karythopitta / walnotencake**

Voor 12 personen (rechthoekige bakvorm):

150 g ongezouten boter – 115 g poedersuiker – 4 eieren, gesplitst – 4 el cognac – 1 tl kaneel – 300 g gepelde walnoten – 150 g zelfrijzend bakmeel – 2 tl bakpoeder – zout.

Voor de siroop:

250 g poedersuiker – 2 el cognac – 3 reepjes sinaasappelschil (zonder het wit) – 2 kaneelstokjes.

Verwarm de oven voor op 190 graden. Vet een bakvorm van ca. 35 x 23 cm en minstens 5 cm diep in. Klop de boter zacht in een grote kom. Voeg de suiker toe en blijf kloppen tot het mengsel licht en luchtig is.

Voeg de eierdooiers één voor één toe en klop het mengsel telkens goed door. Roer de cognac en kaneel erdoor. Hak de walnoten grof in de keukenmachine (of met staafmixer) en roer de stukjes met een houten lepel door het mengsel. Gebruik geen mixer!

Zeef de bloem met het bakpoeder boven een kom en zet deze apart. Doe een snufje zout in het eiwit en klop dit stijf. Schep het eiwitschuim en het meel afwisselend, lepel voor lepel, door het mengsel.

Schep het beslag in de bakvorm. Strijk het uit en bak de taart dan ca. 40 minuten tot hij bovenop goudbruin is en van binnen gaar. Haal uit de oven maar laat in de vorm.

Voor de siroop: roer in een steelpannetje de suiker door 3 dl water. Zet het pannetje op laag vuur en verwarm alles roerend tot de suiker is opgelost. Breng het dan aan de kook. Draai het vuur weer lager en voeg de cognac, sinaasappelschil en kaneelstokjes toe. Laat dit 10 minuten trekken op laag vuur.

Haal de karythopitta uit de vorm. Snijd de nog warme taart in vierkanten en schenk de siroop er langzaam over. Laat de stukken minimaal een half uur staan voor het serveren.

De taart blijft, mits afgedekt met cellofaan, 2-3 dagen lekker. Hij hoeft niet in de koelkast, behalve als het erg warm is.

