

ingrediënten (voor 4 personen)

Voor het deeg;

- 20 gram gist
- 45 gram suiker
- 1 1/2 dl. melk
- 350 gram bloem
- mespuntje zout
- 120 gram boter
- 1 ei

Voor de Vulling

- 250 gram amandelen
- 100 gram walnoten
- 3 eetlepels slagroom
- 240 gram suiker
- 100 gram gedroogd fruit (rozijnen)
- 60 gram boter

Voor de Glas

- 1 eiwit.

Bereiding

Meng de gist met 2 theelepels suiker, voeg 1 1/2 dl. lauwe melk toe en een beetje bloem. Zet de kom op een warme plaats tot de oppervlakte is bedekt met luchtballen. Zeef de bloem met het zout, snijd de boter er in stukjes in en voeg de rest van de suiker toe. Roer het gist mengsel erdoor samen met het ei. Kneed het deeg lichtjes; het moet stevig zijn en gemakkelijk uit te rollen. Leg een doek over de kom met het deeg en laat het 1 uur op een warme plaats rijzen. De hoeveelheid deeg is dan verdubbeld. Kneed het deeg even en verdeel het in twee stukken. Rol elk stuk uit tot een langwerpige niet te dikke lap.

Maak de vulling klaar: hak de noten en stamp ze vervolgens fijn in een vijzel Klop de boter met de suiker tot room en vermeng dit met de andere ingrediënten voor de vulling. Verdeel de helft van de vulling op de ene lap deeg, leg de tweede erop en leg hierop de rest van de vulling. Rol het deeg op. en laat het 25 minuten rijzen. Bestrijk het deeg met het eiwit en laat de cake in de oven staan tot hij stevig aanvoelt. Ca. 45 minuten op 200 graden in het midden van de oven.