



Macedonië

Колач со орев - Kolač so orev

Walnotentaart

5 eieren
160 gr. suiker
135 gr. bloem
250 gr. boter
250 gr. fijngemalen walnoten
2½ el. suiker
5 el. abrikozenjam
3 el. fijngemalen walnoten

Warm de oven voor op 180°C. Vet een vierkante bakvorm (± 24 x 28 cm.) in met boter en bestuif het met bloem. Hou het ondersteboven om de overtollige bloem kwijt te raken.

Scheid de eiwitten van de dooiers. Klop de eiwitten in een kom stijf met 80 gram van de suiker, tot een stevige witte massa die pieken trekt. In een andere kom sla je de boter zacht met de andere helft van de suiker. Zeef de bloem en meng het samen met de walnoten door de zachte boter. Schep er nu voorzichtig de stijf geslagen eiwitten onder, eerst een deel, dan beetje bij beetje de rest. Doe het mengsel in de bakvorm. Zet het in de voorverwarmde oven en bak het in een half uur gaar.

Klop ondertussen de eierdooiers met de 2½ el. suiker tot de suiker is opgelost. Als de taart gaar is smeer je er het eigeel overheen en zet je hem terug in de oven. Schakel de oven uit en laat de walnotentaart staan tot het oppervlak droogt en er een zachte korst op komt. Haal de taart uit de oven en smeer er de abrikozenjam overheen. Bestrooi het met de resterende 3 el. walnotenmeel.

Laat de taart afkoelen en snij hem in blokjes.