



## Roemenië

### **Cozonac cu nucă**

*Cake met noten*

*(De hoeveelheden zijn voor 2 cakes!)*

*Voor het deeg:*

1 kg. van de fijnste bloem  
½ l. melk met 3,5% vet  
4 zakjes vanillesuiker  
250 gram suiker  
50 gr. verse gist  
1 tl. zout  
zeer fijngesneden schil van 1 citroen  
100 gr. zachte boter  
100 gr. olie  
5 eierdooiers  
½ dl. rum

*Voor de vulling:*

400 gr gemalen walnoten  
5 eiwitten  
3 eetlepels cacao  
5 eetlepels suiker  
schil van een citroen  
½ dl. rum

30 ml. melk  
1 eidooier

Het is belangrijk om het meel te zeven, liefst een keer of twee, drie. Sla deze stap niet over, want dan wordt je cake niet pluizig. Zeef dus de bloem in een kom.

Verwarm in een pannetje de melk en los daarin het poedersuiker en de vanille op.

Los de gist op in een paar el. warme (niet hete!) melk, en giet het op de bloem. Strooi er met je vinger wat bloem overheen zonder er verder aan te komen. Zet de kom op een warme plaats tot er barsten verschijnen waar je de gist over de bloem hebt gegoten.

Meng in een andere kom de eierdooiers met zout, de schil van een citroen en ½ dl. rum, en voeg dat toe aan de bloem. Meng het met behulp van een houten lepel. Roer er dan beetje bij beetje de rest van de warme melk-met-(vanille)suiker door.

Nu gaan we het deeg kneden, een belangrijke stap die zeker een half uur gaat duren. Maak een mengsel van de zachte (gesmolten) boter en de olie en smeer er je handen mee in, zodat het deeg niet kleeft en er klontjes ontstaan die de luchtige pluizigheid straks bederven.

Kneed het deeg continu in alle richtingen en op alle manieren, en smeer regelmatig het olie-botermengsel op je handen. Het is de bedoeling dat alle boter al knedend van je handen in het deeg komt, zonder het er direct bij te gieten. Als het deeg gekneed is laat je het afgedekt op een warme plaats 90 minuten rijzen.

Ondertussen maken we de vulling:

Meng de eiwitten met de suiker en klop ze tot schuim. Daar gaan de gehakte noten, de cacao, ½ dl. rum en de zeer fijngesneden schil van 1 citroen bij. Goed roeren.

Nadat het deeg gerust heeft gaan we verder met de cake:

Snij het deeg in vier gelijke delen. Rol ze uit tot rechthoekige vellen van 1,5 cm. dik. Smeer hier de vulling over uit. Rol de vellen op in de lengterichting. Vlecht twee rollen in elkaar, zodat je twee cakes hebt.

Bekleed een bakblik met bakpapier, vet het in en leg daar de cakes op. Laat ze op een warme plek rijzen tot ze verdubbeld zijn in omvang, zo'n 60 minuten.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Voordat de cakes in de oven gaan smeer je ze in met eigeel vermengd met een beetje melk.

Strooi er wat suiker over. Bak ze in een voorverwarmde oven, ongeveer 45 minuten.

Controleer aan het eind van de baktijd met een houten prikker of ze gaar zijn. Maak de eerste 30 minuten de ovendeur niet open. Na dat halve uur, als ze te bruin dreigen te worden, kun je ze evt. afdekken met aluminiumfolie.

Na het bakken haal je ze uit de oven en dek je ze af met een theedoek. Laat ze zo 20 minuten staan.