**Walnotentaart**

Karidópitta

Voor deze koek moeten alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

**Ingrediënten**

8 eieren

125g boter

180g suiker

2 pakjes vanillesuiker

250g bloem

2 tl bakpoeder

geraspte schil van ½ onbespoten citroen of sinaasappel.

1 tl kaneel

1 borrelglas cognac

zout

250-300g gemalen walnoten

2-3 el paneermeel

Voor de stroop:

400g suiker

1 pijpkaneel

sap van ½ citroen

Bereidingstijd: 1 uur en 40 minuten

**Bereidingswijze:**

Oven op 180°C voorverwarmen. Eieren splitsen. Boter met suiker en vanillesuiker schuimig roeren. Eidooiers één voor één erdoor roeren. Bloem met bakpoeder zeven en door botermengsel roeren. Citroenschil, kaneel en cognac toevoegen. Eiwitten met mespunt zout zeer stijf slaan en luchtig door het deeg scheppen; de walnoten toevoegen. Deeg in een met boter ingesmeerde en licht met paneermeel bestrooide ronde vorm met een doorsnede van 26cm doen. De vorm midden in de oven schuiven en de taart in 50-60 minuten bakken. Hij is gaar als een erin gestoken breinaald er droog uitkomt. De taart in de vorm laten afkoelen.

Voor de stroop ½1 water met suiker en kaneelstok aan de kook laten komen en 5-10 minuten laten koken. De kaneel verwijderen. Citroensap toevoegen en stroop heet over de taart gieten.

Tip:

Vaak roeren Griekse vrouwen nog 1 kopje yoghurt door het deeg; de koek wordt daardoor zachter en smeuïger.