**Kastanjecake**

*Voor de cake*:

2 eieren

125 g boter

125 g kristal suiker

75 g volkoren patisseriebloem

75 g kastanjemeel

8 g bakpoeder

12 g vanillesuiker

75 g fondant chocolade

*Voor de afwerking:*

bloemsuiker

repen pure chocolade

gekookte kastanjes

honing

patisseriebloem

room

**De cake.** Splits de eieren. Klop 2 dooiers samen met de 125 g suiker tot een mooie ruban. Giet er 125 g gesmolten boter bij in kleine scheutjes, terwijl je verder blijft kloppen.

Zeef de patisseriebloem, het kastanjemeel en het bakpoeder en schep alles bij het eierbeslag. Meng tot een stevig deeg.

Smelt 75 g chocolade au bain-marie en meng dit onder het beslag.

Klop de eiwitten stevig op met 12 g vanillesuiker. Meng het eiwit met het deeg en leg dit in een beboterde cakevorm.

Bak de cake in 45 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C. controleer de garing met een priem en laat indien nodig nog even verder bakken.

**De crumble.** Plet de gekookte kastanjes in fijne brokjes. Meng met een paar eetlepels vloeibare honing en patisseriebloem. Stort dit mengsel op een vel bakpapier. Zet de bereiding een twintigtal minuutjes in de oven op 185°C, tot je een krokante koek als resultaat hebt. Breek de koek tot een grove crumble.

Smelt een paar repen chocolade au bain-marie met een paar eetlepels room. Snijd de kastanjecake in plakjes, maar houd ze samen. Overgiet met de chocoladetopping. Strooi daarover een beetje bloemsuiker en leg er een laag kastanjecrumble bovenop. Klaar!