



Robuuste hazelnootschuimtaart

Een hazelnootschuimtaart moet je ooit eens gebakken hebben. Met dit recept maak je een robuuste hazelnootschuimtaart waar je gegarandeerd iedereen mee versteld doet staan. De benodigdheden voor de hazelnootschuimtaart kun je kopen bij Deleukstetaartenshop.

Boodschappenlijstje



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85

Overige benodigdheden voor hazelnootschuimtaart:

- 185 + 325 ml water
- 560 gram fijne kristalsuiker
- 500 gram gebrande en gemalen hazelnoten (+ wat grof gehakte noten overhouden voor decoratie)
- 400 gram zachte ongezouten roomboter

Doe 185 ml water, 185 gram suiker en 21 gram FunCakes meringuepoeder in een vetvrij schaaltje en roer dit tot de suiker is opgelost. De meringuepoeder blijft een beetje klontig. Doe dit over in een vetvrije mengkom en mix dit met een vetvrije garde op hoge snelheid tot een wit stevig schuim. Voeg tijdens het mixen de rest van de suiker (375 gram) in een straaltje toe en mix dit 6-8 minuten tot een dik schuim wat pieken trekt. Spatel de gemalen hazelnoten erdoorheen.

Teken op 3 vellen bakpapier een cirkel van ongeveer 22 cm doornede, draai het papier om en verdeel het schuim met een spatel over de drie cirkels. Verwarm de oven voor op 120°C (heteluchtoven 100°C). Droog het schuim 90 minuten in de oven. Laat het afkoelen op het aanrecht.

Maak ondertussen 325 gram FunCakes mix voor Boter crème aan met 325 ml water en zet weg. Maak de boter crème verder af zoals is aangegeven op de verpakking en breng het op smaak met de hazelnoot smaakpasta.

Verwarm wat pure chocolade melts in een schaaltje in de magnetron op 450W onder af en toe doorroeren. Als het bijna gesmolten is haal je het uit de magnetron en roer je de zichtbare stukjes weg in de warme chocolade. Doe dit in een spuitzak, knip er een klein puntje af en spuit met een cirkel beweging de gesmolten chocolade over de schuimplakken. Laat de chocolade opstijven in de koelkast. (ongeveer 5 minuten) Smeer op elke laag schuim een laag hazelnoot boter crème en stapel het op elkaar. Drizzle ook wat gesmolten chocolade over de bovenste laag schuim met boter crème. Strooi er de grof gehakte hazelnoten overheen en laat de taart in de koelkast opstijven.