

RECEPT

# Limoenmango kerststronk met Nutella®

Moeilijk

1 h 0 min



## INGREDIËNTEN

VOOR 9 PORTIES

### Voor de bereiding van de cake:

3 eieren

90g suiker

75g bloem

45g boter

Nutella

Kokospoeder

### Limoenmousse:

2 eidooiers

100g suiker

2 vellen gelatine

Zeste van 1 limoen

Sap van 2 limoenen

1 theelepel maïzena

250g mascarpone



Bij dit heerlijke recept is  
15 g Nutella® per persoon  
genoeg om van de smaak  
te genieten!

## BEREIDING



1

Meng au bain-marie in een grote kom de eieren met de suiker met behulp van een elektrische mixer totdat het mengsel begint te dikken.

Voeg de bloem en gesmolten boter toe en mix

Haal de kom uit de bain-marie.



2

Klop de eiwitten stijf en voeg ze voorzichtig toe aan het mengsel. Meng met een grote lepel.

Verwarm de oven voor op 180°C



3

Bekleed een bakplaat van ± 30x40cm met bakpapier

Smeer het deeg uit op de plaat en strijk het glad met een spatel.

Bak gedurende 10 to 12 minuten



**4**

Laat de cake afkoelen op een andere plaat, bedekt met een vochtige theedoek.



**5**

Meng de eidooiers met 70g suiker met een garde.

Voeg de maizena toe en meng

Giet het citroensap uit in een kookpot en kook op laag vuur tot het dik wordt. Blijf voortdurend roeren in de pot.

Voeg de limoenzeste en de droge gelatine vellen toe en meng.

Voeg de mascarpone toe aan de limoen crème en meng.

Klop de eiwitten stijf en voeg ondertussen de rest van de suiker eraan toe, terwijl je klopt.

Voeg de eiwitten voorzichtig to aan de mascarpone/limoen crème en meng met een grote lepel.

Schil de mango en snijd in kleine blokjes

**6**

Plaats de cake voorzichtig op een vel vershoudfolie.

Smeer eerst een laagje Nutella en dan een laagje limoencrème op de cake met een spatel.

Strooi de blokjes mango op de crème en rol de cake voorzichtig op.

Rol de vershoudfolie voorzichtig om de cake en laat het even rusten.

Verwijder de film en snijd de uiteinden van de opgerolde cake.

**7**

Spuit met een spuitzak puntjes Nutella op de cake.

Voeg nog wat mango blokjes toe.

Werk af met kokosschilfers.

Koel bewaren tot je de cake serveert.