

RECEPT

Gianduiacakes met Nutella®

Gemiddeld

1 h 30 min



INGREDIËNTEN

VOOR 10 PORTIES

80 g giandujachocolade

75 g boter

2 eieren

35 g amandelmeel

35 g glazuursuiker

60 g kristalsuiker

40 g patentbloem

150 g Nutella®



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

BEREIDING



1

Scheid de eidooiers en eiwitten in twee kleine kommetjes.

Smelt in een andere, grotere kom de chocolade op 45-50°C au-bain-marie. Voeg de in kleine blokjes gesneden boter toe en roer ze samen met de chocolade.

Voeg de 2 eidooiers toe en meng samen door.

Zeef het amandelmeel en de glazuursuiker om een fijn poeder te krijgen en meng dit door het chocolademengsel. Het deeg moet zacht en zijdeachtig zijn.



2

Verwarm de oven voor op 170°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

Klop in een andere kom de 2 eiwitten licht schuimig en klop ze daarna stijf. Voeg hierbij de kristalsuiker één lepel per keer toe.



3

Combineer de 2 mengsels door voorzichtig met een spatel van boven naar onderen te roeren.

Voeg de patentbloem toe en meng samen door.

Vet 10 vormpjes in en bestuif ze met bloem (neem een vorm met een ingedeukte onderkant).



4

Giet het deeg tot de helft van elk vormpje.

Bak ongeveer 12 minuten. Laat de cakejes niet te lang bakken! Zelfs als ze nog zacht zijn wanneer u ze uit de oven haalt, worden ze steviger als ze afkoelen.

Haal de cakejes uit de vormpjes en zet ze omgekeerd op een schaal. Maak indien nodig, de onderkant gelijk.

Vul elk cakeje met 15 g Nutella® in de ruimte die het vormpje heeft achtergelaten.

Bestrooi met glazuursuiker.