

RECEPT

Mini gemberbroodcakejes met Nutella®

Moeilijk

1 h 45 min



INGREDIËNTEN

Voor 24 porties

300 g honing

1 ei

120 g gesmolten boter

100 ml melk

190 g bloem

60 g maïzena

1½ theelepel (5 g) bakpoeder

4 theelepels (8 g) peperkoekkruiden

een snuifje zout

150 ml slagroom

50 g roomkaas

20 g kristalsuiker

¼ sinaasappelrasp

120 g Nutella®

goudkleurige suikerparels en flintertjes bladgoud om te versieren



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

BEREIDING

1

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

Beboter en bestuif een springvorm met een doorsnee van 24 cm.

Klop in een mengkom de honing met het ei, de gesmolten boter en de melk.

Zeef de bloem samen met de maïzena, het bakpoeder, de kruiden en het zout. Meng het honingmengsel erdoorheen tot het een geheel is.

Doe het cakebeslag in het bakblik en bak gedurende 30 minuten (of tot een satéprikker die in het midden van de cake wordt gestoken, er schoon uitkomt).

Haal de cake uit de oven, laat afkoelen en stort hem daarna op een rooster.

2

Snij met een ronde koekjesvorm van 3 cm doorsnee 24 mini cakejes uit en snij vervolgens elk cakeje in 2 lagen.



**3**

Besmeer elk stukje met 2,5 g Nutella® en zet apart.

**4**

Klop in een kom de slagroom met de roomkaas, de suiker en de sinaasappelrasp tot het mengsel lichtgeel en schuimig is.

Doe de roomkaasmousse in een spuitzak. Spuit de crème op 24 halve mini cakejes en leg de andere 24 mini cakehelften erbovenop met de met Nutella® bedekte kant naar boven.

Versier met een paar goudkleurige suikerparels en flintertjes bladgoud bovenop elk cakeje.