

RECEPT

# De ongeloofelijke Nutella<sup>®</sup> kersttaart van Mieke Bakt

Moeilijk

4 h 0 min



## Ingrediënten

voor 15 personen

### Benodigheden:

3 cakepannen van 15cm diameter

Bakpapier en wat extra boter om je pan in te vetten

Handmixer of keukenrobot

3 spuitzakken

3 spuitmondjes, 1 ervan met een ronde opening, 2 voor decoratie naar keuze

Spatula en een cake scraper

### Ingrediënten voor de vanille cake:

290 gram boter

335 gram suiker

5 eieren

375 gram bloem

290ml volle melk

22 gram bakpoeder

Snuifje zout

Halve theelepel vanille extract

### Ingrediënten voor de Zwitserse merengue botercrème:

200 gram eiwit

250 gram suiker

450 gram boter

**Ingrediënten voor de hazelnootcrunch:**

200 gram suiker

62ml water

40 gram hazelnoten

**Extra ingrediënten voor de vulling:**

100 gram Nutella

65 gram frambozen in de helft doorgesneden

**Decoratie:**

50 gram Nutella

65 gram frambozen

Verscheidene kerstversieringen (sterretjes, kleine kerstballetjes)

Restjes van je botercreme en je hazelnootcrunch



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

*Respecteer de voedselhygiënemaatregelen en begeleid en houd altijd toezicht op de kinderen tijdens de bereiding van de recepten.*

# BEREIDING

**1****Vanille cake:**

Verwarm de oven voor op 180 °C, vet je bakvorm in en leg op de bodem van je bakvorm een rondje bakpapier even groot als de diameter van je bakvorm.

Doe in een grote mengkom je boter en suiker en klop dit met je mixer tot een lichte massa. Voeg dan 1 per 1 je eitjes toe, je voegt het volgende ei pas toe wanneer het vorige ei volledig gemengd is. Voeg nu de helft van je bloem, het zout en het bakpoeder toe en mix opnieuw tot het net gemengd is. Niet overmengen! Voeg dan je melk en vanille extract toe. Opnieuw mengen. Als laatste voeg je de andere helft bloem toe en meng je opnieuw tot het net gemengd is. Verdeel dit deeg nu over je 3 bakvormen. Ongeveer 450-500 gram deeg per bakvorm. Bak deze 30-35 minuten in je voorverwarmde oven. Controleer of je cake gaar is door even in het midden van je cake te prikken, er mag geen deeg op de prikker zitten, enkel wat kruimels van je cake zijn wel oke.

**2****Zwitserse merengue botercreme:**

Doe je eiwit en suiker in een grote kom en verwarm deze au bain-marie, constant roeren tot je suiker opgelost is. Haal deze dan van het vuur en begin te mixen tot je eiwit en suiker samen een merengue geworden is. Nu doe je je boter beetje bij beetje bij de merengue terwijl je blijft mixen. Blijf mixen tot je botercreme een gladde massa is en licht geworden is van kleur.

**3****Hazelnootcrunch:**

Doe je suiker en water in een steelpannetje en zet dit op een medium vuur. Zonder te roeren hou je je caramel in de gaten tot deze een goudbruine kleur heeft. Haal van het vuur en voeg je hazelnoten toe. Dan stort je deze op een hittebestendig oppervlak (voorbeeld siliconen matje) en laat je het afkoelen. Dan kan je dit fijn stampen tot je een crunch hebt.

*Alternatief recept: gebruik gewoon de fijngestampte hazelnoten zonder caramel!*

**4****Opbouw:**

Na het afkoelen van de cake kan je beginnen opbouwen. Eerst een laag cake, dan een laag spuiten met botercreme en hier je nutella in doen. Een nieuwe laag cake insmeren met botercreme, toppen met je frambozen en hazelnootcrunch en de laatste laag cake hierop leggen. Dan maak je een crumb coat met je botercreme en laat je dit hard worden in de frigo. Dan kan je laatste laag botercreme over de cake doen en afwerken naar wens met je toppings.

**5****Klaar!**

Het enige wat je nog hoeft te doen is de taart serveren en ervan genieten met je vrienden en familie!

# Vier Kerstmis met het heerlijke Nutella<sup>®</sup> kerstcake recept!