

RECEPT

De ongeloofelijke Nutella[®] kersttaart van Mieke Bakt

Gemiddeld

3 h 0 min



Ingrediënten

voor 10 personen

Benodigheden:

Taartvorm met losse bodem, ongeveer 23cm diameter

Handmixer of keukenrobot

2 spuitzakken met spuitmondje naar keuze

Ingrediënten voor de bodem:

250 gram boterkoekjes

130 gram boter

Witte chocoladeslagroom:

1/2e vanillestok

150 gram witte chocolade

100ml warme room

240ml koude room

Ingrediënten voor de hazelnootcrunch:

200 gram suiker

62ml water

40 gram hazelnoten

Extra ingredienten voor de vulling:

100 gram Nutella[®]

125 gram frambozen in de helft doorgesneden

Witte chocoladeganache:

300 gram witte chocolade

100ml room

Decoratie:

50 gram Nutella®

10 frambozen

Kerstversieringen naar keuze (sterretjes, kleine kerstballetjes)



**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

Bodem:

Maal je koekjes fijn en smelt de boter. Meng deze met elkaar en doe deze in je bakvorm. Druk goed aan, ook tegen de randen. Zet dit in de frigo terwijl je aan je andere stappen werkt.

2

Witte chocoladeslagroom:

Snij je vanillestokje doormidden en haal het merg uit de stok. Doe dit in een steelpannetje met 100ml room. Verwarm tot het net niet kookt. Giet dit nu op je witte chocolade en laat even staan tot je witte chocolade gesmolten is. Je moet misschien nog wat bijverwarmen tot de witte chocolade volledig is opgelost in de room. Giet hier nu je 240ml koude room bij en haal de vanillestok uit de slagroom. Laat dit nu afgedekt een nacht in de frigo staan. Hierna klop je de slagroom op, zoals je normaal zou doen bij slagroom.

Alternatief recept: gebruik light room of soja room in plaats van melkroom!

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. Vervolgens kan je dit fijn stampen tot je een crunch hebt.

4

Witte chocoladeganache:

Verwarm de room tot het kookpunt, giet het op de chocolade en laat even staan voor je begint te roeren. Vervolgens roeren tot een gladde massa.

Alternatief recept: gebruik light room of soja room in plaats van melkroom!

5

Opbouw:

Doe 100 gram Nutella® in je taartbodem en smeer uit. Giet hier je witte chocolade slagroom over. Verspreid je framboosjes en hazelnootcrunch hierover. Sluit af door de ganache over de taart te gieten. Laat dit even opstijven voor je begint met de afwerking van je taart.

6

En dat is het!

De taart is klaar om geserveerd te worden en te delen met je geliefden!

**Vier Kerstmis met het heerlijke recept voor
de geweldige Nutella[®] Kersttaart!**