De Nutella® kersttaart

Makkelijk | 1 h 30 min

Ingrediënten voor 10 personen

Benodigdheden

Springvorm van 26 cm

Keukenmachine met het gardehulpstuk of handmixer

Een spuitzak

1 Spuitmondje met een ronde opening

Broodmes

Spatula

Ingrediënten voor de smeuïge cake

170g eieren (gemiddeld 4 eieren)

250g suiker

250g bloem

10g bakpoeder

250g vloeibare room 30% MG

En extra boter om je vorm in te vetten

Ingrediënten voor de afwerking

150g Nutella

100g brésilienne (fijngemalen hazelnoten)

200g frambozen + 125g bosbessen + 125g braambessen

Muntblaadjes

Poedersuiker

1

Smeuïge cake:

Klop in de kom van je keukenmachine met het gardehulpstuk of met een handmixer de eieren en de suiker gedurende 10 minuten op gemiddelde snelheid tot het mengsel in volume verdubbelt en wit wordt (zodat je een 'en ruban' resultaat verkrijgt – dit wil eigenlijk zeggen dat je eidooiers en suiker tot een luchtige massa bindt om het beslag stevigheid te geven en je gebak lichter te maken). Zeef de bloem en het bakpoeder in een kom.
Voeg vervolgens de gezeefde poeders toe aan het ei-suikermengsel en meng tot een glad, homogeen beslag.
Klop tegelijkertijd de room op medium snelheid tot een luchtige slagroom (tot ¾ van de textuur vans cheerschuim).
Roer 1/3 van de slagroom met een garde door het vorige mengsel en roer vervolgens de rest van de slagroom erdoor met een spatel om te voorkomen dat het mengsel terugvalt.
Vet je springvorm van 26 cm in (met boter of met een bakspray)
Giet het cakemengsel in de springvorm.
Bak 45 minuten op 160°C, controleer met een mes.Haal de cake uit de oven, verwijder de vorm en draai hem uit op een bord om een gladde bovenkant te krijgen en laat hem afkoelen.

2

Afwerking:

Als je cake koud is, snij je hem doormidden met een groot broodmes.
Verwijder voorzichtig het bovenste deel van de taart.
Smeer 70g Nutella op je taart met een spatel.
Plaats het bovenste deel van de taart op het onderste deel dat bedekt is met Nutella en snijd de hartvorm van 21 x 19 cm (download) uit met een kartelmes.
Smeer 70g Nutella rond de buitenranden van de cake en voeg dan de brésiliennenootjes toe om de buitenranden met te bedekken.
Doe de resterende 10 g Nutella in een spuitzak en werk de bovenkant van de taart af door er lijntjes Nutella op aan te brengen.
Werk de rand van de taart af door de frambozen, bosbessen & bramen afwisselend te plaatsen.
Werk de taart af met poedersuiker en enkele muntblaadjes.

3

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® kerstcake recept!

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