

RECEPT

Nutella<sup>®</sup> Misérable

Moeilijk

1 h 0 min



## INGREDIËNTEN

## 10 PORTIES

**Voor de taart:**

4 eiwitten

125 gr griessuiker

125 gr amandelmeel

13 gr gezeefde bloem

13 gr gezeefde maïzena

**Voor de vulling:**

50 gr water

100 gr griessuiker

20 gr vanillesuiker

2 eiwitten

180 gr zachte boter op kamertemperatuur

150 gr Nutella<sup>®</sup>

100 gr aardbeien

**Voor de decoratie:**

50 gr aardbeien

15gr Poedersuiker voor bovenop



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

## BEREIDING

- 1 Een roestvrijstalen cirkel van 16cm
- 2 Vet de binnenkant van de cirkel in met boter, bekleed hem met een strook bakpapier en leg hem op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 3 Verwarm de oven voor op 190°C.
- 4 **Voor de taart:**

Klop de 4 eiwitten stijf en voeg halverwege beetje bij beetje de suiker toe.
- 5 Meng in een aparte kom de bloem, maïzena en amandelmeel en zeef dit mengsel. Spatel voorzichtig door de eiwitten en zorg ervoor dat ze niet breken.
- 6 Giet het mengsel in de ring en bak 25 minuten in de oven op halve hoogte. De cake moet goudbruin zijn. Laat de taart na het bakken afkoelen en verwijder dan de vorm.
- 7 **Voor de vulling:**

Giet de 2 eiwitten in de kom van een mixer en begin ze te kloppen.
- 8 Giet tegelijkertijd het water en 100g basterdsuiker met 20g vanillesuiker in een pan en kook tot 120°C om een sirooptextuur te krijgen.
- 9 Verlaag de snelheid van de mixer en giet de siroop er voorzichtig in een stroom bij. Verhoog geleidelijk de snelheid tot maximaal en blijf kloppen tot de meringue nauwelijks warm is.
- 10 Verlaag de snelheid weer en voeg geleidelijk de boter in stukjes toe. Verhoog de snelheid tot maximaal voor minstens 5 minuten, de room zal indikken en uitzetten. Het is klaar.
- 11 Doe de botercrème in een spuitzak voorzien van een spuitmondje.
- 12 Snijd de taart na afkoeling in twee even dikke schijven. Bedek het onderste deel van de taart, met een laag Nutella® (150g).
- 13 Neem de spuitzak en leg de botercrème op de Nutella®.
- 14 Voeg als laatste plak 100g aardbeien toe en sluit de taart af met de tweede koek.

**15** |

**Decoratie:**

Bestrooi de bovenkant met gezeefde poedersuiker en de resterende aardbeien.

**Het is klaar om te genieten!**