

RECIPE

# Limoenmango kerststronk met Nutella®

Hoog

1 h 0 min



## INGREDIËNTEN

VOOR 9 PORTIES

### Voor de bereiding van de cake:

3 eieren  
90g suiker  
75g bloem  
45g boter  
Nutella  
Kokospoeder

### Limoenmousse:

2 eidooiers  
100g suiker  
2 vellen gelatine  
Zeste van 1 limoen  
Sap van 2 limoenen  
1 theelepel maïzena  
250g mascarpone



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

## BEREIDING



1

Meng au bain-marie in een grote kom de eieren met de suiker met behulp van een elektrische mixer totdat het mengsel begint te dikken.

Voeg de bloem en gesmolten boter toe en mix

Haal de kom uit de bain-marie.



2

Klop de eiwitten stijf en voeg ze voorzichtig toe aan het mengsel. Meng met een grote lepel.

Verwarm de oven voor op 180°C



3

Bekleed een bakplaat van ± 30x40cm met bakpapier

Smeer het deeg uit op de plaat en strijk het glad met een spatel.

Bak gedurende 10 to 12 minuten



**4**

Laat de cake afkoelen op een andere plaat, bedekt met een vochtige theedoek.



**5**

Meng de eidooiers met 70g suiker met een garde.

Voeg de maizena toe en meng

Giet het citroensap uit in een kookpot en kook op laag vuur tot het dik wordt. Blijf voortdurend roeren in de pot.

Voeg de limoenzeste en de droge gelatine vellen toe en meng.

Voeg de mascarpone toe aan de limoencrème en meng.

Klop de eiwitten stijf en voeg ondertussen de rest van de suiker eraan toe, terwijl je klopt.

Voeg de eiwitten voorzichtig toe aan de mascarpone/limoencrème en meng met een grote lepel.

Schil de mango en snijd in kleine blokjes

**6**

Plaats de cake voorzichtig op een vel vershoudfolie.

Smeer eerst een laagje Nutella en dan een laagje limoencrème op de cake met een spatel.

Strooi de blokjes mango op de crème en rol de cake voorzichtig op.

Rol de vershoudfolie voorzichtig om de cake en laat het even rusten.

Verwijder de film en snijd de uiteinden van de opgerolde cake.

**7**

Spuit met een spuitzak puntjes Nutella op de cake.

Voeg nog wat mango blokjes toe.

Werk af met kokoschilfers.

Koel bewaren tot je de cake serveert.

