

RECIPE

Kerstboomcake met Nutella®

Gemiddeld

2 h 0 min



INGREDIËNTEN

Voor 16 porties

15 eidooiers

4 eieren

400 g kristalsuiker

100 g aardappelzetmeel of maïszetmeel

300 g bloem

100 g gesmolten boter

een snuifje zout

1 vanillestokje

glazuursuiker om te versieren

240 g Nutella®



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

BEREIDING



1

Snijd het vanillestokje in de lengte door met een mes en schraap de zaadjes eruit met een theelepel.

Klop de eidooiers en de hele eieren samen met de kristalsuiker, het zout en de vanillezaadjes.



2

Zeef in een andere kom de bloem en het aardappelzetmeel of het maïszetmeel samen en voeg heel voorzichtig het ei- en suikermengsel toe.



3

Voeg als laatste de gesmolten boter in een gestage stroom toe aan het mengsel.



4

Verwarm de oven voor op 180°C.

Giet het beslag in 2 bakplaten bedekt met bakpapier en bak gedurende 25 minuten (of tot een satéprikker die in het midden van de cake wordt gestoken, er schoon uitkomt).

Haal de cake uit de oven en laat afkoelen.



5

Snij met een mes de buitenste korst van de cake af.

Snij met stervormige koekjesvormen van verschillende grootte 4 sterren uit voor de 4 lagen van de kerstboom. Herhaal met de rest van de cake.



6

Besmeer elke ster met Nutella[®] en plak de 4 sterren samen. Herhaal met de resterende sterren. Gebruik in totaal 30 g Nutella[®] voor elke boom.

Bestrooi met glazuursuiker en versier de boompunten met een paar stipjes Nutella[®].

