

RECIPE

Savoycake met Nutella®

Gemiddeld

1 h 30 min



INGREDIËNTEN

Voor 8 porties

50 g bloem

50 g maïszetmeel

4 eieren

140 g kristalsuiker

30 g glazuursuiker

100 g Nutella®



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

BEREIDING



1

Verwarm de oven voor op 150°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

Beboter en bestuif een springvorm met een doorsnee van 22 cm.

Zeef de bloem samen met het maïszetmeel.

Klop in een kom de 4 eidooiers met 40 g kristalsuiker tot het mengsel lichtgeel en schuimig is.



2

Klop in een andere kom de 4 eiwitten waarbij u de resterende kristalsuiker geleidelijk toevoegt, tot er stijve pieken worden gevormd en u een merengue krijgt.



3

Meng voorzichtig de bloem door het eidooiermengsel, gevolgd door de merengue.

**4**

Doe het cakebeslag in het geprepareerde bakblik en bak gedurende 30-40 minuten (of tot de cake goudbruin is).

Haal uit de oven en laat enigszins afkoelen. Stort de cake vervolgens op een rooster en laat volledig afkoelen.

**5**

Snij de cake in de lengte doormidden om 2 lagen te krijgen.

**6**

Smeer de Nutella[®] tussen de 2 lagen en doe ze op elkaar.

Knip een ster uit een stuk karton en gebruik dit als sjabloon om de cake te versieren door deze met glazuursuiker te bestrooien.