

RECEPT

Kerst sinaasappeltulbandcake met Nutella

®

Hoog

1 h 40 min



INGREDIËNTEN

VOOR 10 PORTIES

3 eieren

260 g kristalsuiker

3 middelgrote sinaasappels

1 middelgrote citroen

85 g gewone yoghurt

175 g bloem

35 g gemalen amandelen

2 theelepels (7 g) bakpoeder

een snuifje zout

150 g Nutella®

30 g gesuikerde sinaasappelschil



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

BEREIDING



1

Verwarm de oven voor op 180°C en plaats het rooster in het midden van de oven. Beboter en bestuif een tulbandvorm van 2 liter rijkelijk met bloem.

Klop in een grote kom de eieren samen met de suiker tot het mengsel licht en schuimig is.



2

Rasp de schil van de sinaasappels en de citroen en pers het sap van 1 sinaasappel (80 ml) en een halve citroen (30 ml).

Zet de rasp en het sap in een andere schaal en meng met de yoghurt en de gesmolten boter. Zet aan de kant.



3

Meng het sap- en yoghurtmengsel met het eimengsel.



4

Zeef afzonderlijk de bloem met de gemalen amandelen, het bakpoeder en het zout.

Meng vervolgens voorzichtig het sap-, yoghurt- en eimengsel met het bloemmengsel tot alle klonters verdwenen zijn.

Giet het beslag in de geprepareerde tulbandvorm en bak gedurende 30-35 minuten (of tot een satéprikker die in het midden van de cake wordt gestoken, er schoon uitkomt).

Laat de cake volledig afkoelen en verwijder deze uit de vorm waarbij u hem omkeert op een bord.



5

Snijd de tulband in de lengte en smeer er 100 g Nutella® tussen.

Giet ondertussen de resterende Nutella® in een kleine kom, plaats deze boven een pan met zacht kokend water, laat de Nutella® ongeveer 5 minuten zacht worden en bedruip hiermee de bovenkant van de cake.

Versier met reepjes gesuikerde sinaasappelschil.