

De Nutella[®] kersttaart

Makkelijk

1 h 30 min



Keukengerei

Springvorm (26cm)

Elektrische mixer

Perkamentpapier

Een spatel

Mengkom

Bestek

Snijplank

Vergiet

Peddelmes

Pipetzakjes en kleine spuitmondjes

Ingrediënten voor de taart

6 eieren

190 g suiker

190 g bloem

50 g gesmolten boter

Ingrediënten voor de luchtige botercrème

2 eiwitten

100 g suiker

150 g boter

Ingrediënten om de cakelagen te bestrooien

25/50 g vermalen hazelnoten

50 g Nutella

Ingrediënten voor de decoratie aan de zijkant

120 g fijnge maakte hazelnoten

75 g Nutella

Ingrediënten voor decoratie op de bovenkant

25 g Nutella

60 g poedersuiker

1 theelepel vers eiwit

150 g wintervruchten zoals, frambozen, rode bessen,
bramen

60 g amandelen met schil

60 g pecannoten

BEREIDING

1**Bereid de taart:**

Verwarm de oven voor op 220°C

Klop de eieren en de suiker in de mixer tot een luchtig geheel

Zeef de bloem erboven en spatel deze door het beslag

Meng de boter erdoor

Verdeel het beslag over twee vellen bakpapier ter grootte van de bakplaat

Verdeel het beslag dun over het gehele oppervlak van de bakplaat

Bak de cakeplakken één voor één op de bakplaat gedurende ongeveer 5 minuten

Laat hierna de cake afkoelen op de bakplaat

Verwijder het bakpapier en snijd 3 of 4 mooie hartjes uit de cake

2**Bereid de luchtige botercrème:**

Verwarm in een kom de eiwitten met de suiker al roerend au bain-marie tot 60 graden zodat de suiker oplost.

Klop de eiwitten in de staande mixer met de garde verder tot ze koud en zeer luchtig zijn.

Voeg de boter in porties toe en blijf kloppen tot je een egale mooie crème hebt

De room zal iets minder luchtig worden door de boter, maar dat is normaal

Blijf kloppen tot de boter mooi in de crème is opgenomen

3**Zet de taart in elkaar:**

Leg de eerste taartplak op een bord en bestrijk de taart met een dun laagje Nutella

Strooi hier vervolgens een beetje hazelnootcrunch overheen en top af met de botercrème

Leg hierop weer een plakje cake en ga zo door tot je een mooi gestapelde cake hebt van 2 of 3 lagen - naar keuze.

Laat de cake eventueel nog even opstijven in de koelkast voordat je verder gaat.

4**Versier de taart:**

Doe Nutella op een spatel en druk rondom op de rand van de taart.

Druk de gehakte stukjes hazelnoot tegen de rand van de taart met een lepel of je handen. Door de Nutella langs de rand blijven ze mooi plakken.

Versier de bovenkant van de taart met lijntjes Nutella, waardoor de decoratie aan de taart blijft plakken.

Maak een beetje glazuur door het eiwit te mengen met poedersuiker en spuit hiermee decoratieve lijnen op de bovenkant.

Beleg de taart met vers fruit en noten in verticale lijnen.

Gebruik poedersuiker waar je maar wilt om dat winterse gevoel te creëren