



© Ferrero, 2017

## CHEESECAKESTERREN MET NUTELLA®

Cakes / Mini Cakes | Kerstmis | Feesten

👩🍳👩🍳👩🍳 | 1 hour 🕒 | 🍪🍪🍪

Ong. 20 porties

1 portie: 1 stuk

### INGREDIËNTEN

#### HAZELNOOTBASIS

- 100 g boter
- 50 g kristalsuiker
- 50 g bloedsuiker
- 50 g patisseriebloem
- 50 g fumetto (maïsmee)
- 60 g hazelnootpasta
- 60 g fijngehakte hazelnoten
- 45 g eiwit
- 40 g eigeel
- 1 g zout

## CHEESECAKE

- 200 ml room
- 250 g Philadelphia
- 50 g suiker
- 5 g gelatine

## WERKWIJZE

### HAZELNOOTBASIS

Klop de boter samen met de bloedsuiker in een keukenrobot. Klop de eigelen afzonderlijk.

Klop het eiwit samen met de kristalsuiker tot er stijve pieken ontstaan.

Meng nu het opgeklopte eiwit door de eigelen, de gezeefde bloemsoorten en het zout, de hazelnootpasta en de fijngehakte hazelnoten. Meng alles door elkaar met een spatel en bak gedurende ong. 40 minuten in een statische oven op 170°C.

Laat afkoelen en snij dan sterren uit de hazelnootcakes met een speciale koekjesvorm. Deze moeten ong. 1,5 cm diep zijn en 17 g wegen.

### CHEESECAKE

Doe de gelatine in een kom met koud water. Meng de kaas en de suiker. Klop 150 ml slagroom op. Verwarm de rest van de room. Hierin zullen we de gelatine smelten nadat deze is uitgeknepen.

Meng alles voorzichtig door elkaar, laat het afkoelen in de koelkast tot het de perfecte textuur heeft.

Snij sterren uit het mengsel dat 1,5 cm dik is en maak stervormige gaatjes in het midden (zie foto) die je opvult met ong. 20 g Nutella®.

Werk af door de cheesecake op de hazelnootbasis te leggen en decoreer met Nutella®.