



KERSTSTERREN MET NUTELLA®

Taarten | Vegetarisch | Kerstmis | Feesten

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ | 📖📖📖

Ong. 10 porties

1 portie: 2 stuks

INGREDIËNTEN

- 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
- Vers seizoensfruit naar wens

- 200 g Nutella®

WERKWIJZE

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 koekjesvorm. Deze moeten ong. 2,5 cm diep zijn en 40 g wegen. Maak met een mes een gat in het midden van de ster en vul met 10 g Nutella®.

Werk het bord af met vers seizoensfruit