



## Mini wortelcake met Nutella®

Cakes / Mini Cakes | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutes 🕒 | 📖📖📖

Voor 10 personen

### INGREDIËNTEN

- 4 eidooiers
- 38 g fijne kristalsuiker
- 12 g honing
- 0,5 g tafelzout
- 1g geraspte citroenschil
- 1 g geraspte sinaasappelschil
- 25 g hazelnootbloem
- 75 g amandelmeel
- 75 g geraspte wortel (gedroogd)
- 4 eiwitten
- 50 g fijne kristalsuiker
- 75 g patentbloem
- 2,5 g bakpoeder

- 1 vanillestokje
- 150 g Nutella

## BEREIDING

Klop de eidooiers met de 38 g fijne kristalsuiker, honing en aroma's.

Klop het eiwit met de 50 g fijne kristalsuiker. Probeer het mengsel glanzend te houden en klop niet te hard om het niet te breken.

Zeef de patentbloem met het amandel- en het hazelnootmeel, voeg bakpoeder en zout toe.

Meng nu de drie mengsels met elkaar. Doe afwisselend een deel van het meel- en het eiwitmengsel bij het eerste mengsel.

Voeg zorgvuldig de wortelen toe. Roer voorzichtig om het beslag niet te breken.

Giet ongeveer 50 g beslag in elk siliconen vormpje (9,5 x 3,5 cm, 2,5 cm hoog).

Bak ongeveer 15 minuten op 175°C. Laat afkoelen en voeg 15 g Nutella toe aan elke minicake.