



Minitorencake met Nutella®

Cakes / Mini Cakes | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feesten

👩🍳👩🍳👩🍳 | 50 minutes ⌚ | 📖📖📖

Voor 10 personen

INGREDIËNTEN

- 4 eieren
- 1 eidooier
- 85 g fijne kristalsuiker
- 1,5 g zout
- 45 g hazelnootmeel
- 95 g patentbloem
- 20 g slagroom
- 30 g boter
- 1 vanillestokje
- 2 g geraspte sinaasappelschil
- 1g geraspte citroenschil
- Voor de garnering: 5 hazelnoten, 2 aardbeien (ongeveer 15 g), 20 g banaan, 20 g kiwi

- 150 g Nutella

BEREIDING

Klop de eieren, eidooier, vanille, aroma's en het zout samen met de suiker.

Zeef al de bloem.

Smelt de boter au bain-marie samen met de slagroom.

Voeg voorzichtig de bloem toe als het eimengsel stijf is.

Schep een beetje beslag in het boter- en roommengsel. Voeg nog wat beslag toe.

Meng alles heel zorgvuldig.

Bak ongeveer 15 minuten op 175°.

Spreid het beslag uit op een met vetvrij papier bedekte bakplaat (1 cm dik).

Bak ongeveer 10 tot 15 minuten op 175°.

Laat de cake afkoelen en snijd er (ongeveer 30) plakjes van 4 x 4 cm uit.

Een portie bestaat uit 3 plakjes. Smeer 5 g Nutella op elk plakje (in het totaal 15 g) en garneer met twee plakjes aardbei, een halve hazelnoot, een plakje kiwi en een plakje banaan.