



© Ferrero, 2017

CHEESECAKESTERREN MET NUTELLA®

Cakes / Mini Cakes | FEEST | KERSTMIS

👑👑👑 | 1 uur 🕒 | 🍷🍷🍷

Portie: ongeveer 20 porties

Portie: 1 stuk

INGREDIËNTEN

Hazelnootbasis:

- 100 g boter
- 50 g kristalsuiker
- 50 g poedersuiker
- 50 g meel van zachte tarwe
- 50 g fumetto (maïsmee)
- 60 g hazelnootpasta
- 60 g gehakte hazelnoten
- 45 g eiwit
- 40 g eierdooiers
- 1 g zout

Cheesecake:

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

BEREIDING

Methode

Hazelnootbasis:

Klop de boter samen met de poedersuiker in een mixer en klop het eigeel apart.

Klop het eiwit samen met de kristalsuiker tot het stijf is.

Meng het eiwit met de eierdooiers, het gezeefde meel en zout, de hazelnootpasta en de gehakte hazelnoten. Voeg alles samen met een spatel en bak in een statische oven op 170 °C gedurende ongeveer 40 minuten.

Laat het afkoelen en gebruik vervolgens een stervormige uitsteker om hazelnoottaartjes van ongeveer 1,5 cm diep en 17 g in gewicht te snijden.

Cheesecake:

Doe de gelatine in een kom koud water. Meng de kaas samen met de suiker. Klop 150 ml room. Warm de rest apart op waarin we de gelatine zullen smelten nadat deze eruit is geperst.

Meng alles goed door elkaar en laat het staan in de koelkast totdat het de ideale consistentie heeft.

Knip sterrendelen uit van het mengsel met een dikte van 1,5 cm, waarbij je stervormige gaten in het midden snijdt (zoals weergegeven in de afbeelding) waarin je vervolgens ca. 20 g Nutella® doet.

Plaats de cheesecake op de hazelnootbasis en versier met Nutella®.