



MINI WORTELCAKE MET NUTELLA®

Cakes / Mini Cakes | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👤👤👤 | 40 minuten ⌚ | 🍳🍳🍳

Voor 10 personen

INGREDIËNTEN

- 4 eidooiers
- 38 g fijne kristalsuiker
- 12 g honing
- 0,5 g tafelzout
- 1 g 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 uit elkaar te laten vallen.

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.