



© Ferrero, 2016

CITRUSVRUCHTENCUPCAKE MET NUTELLA®

Cakes / Mini Cakes | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👤👤👤 | 40 minuten ⌚ | 🍪🍪🍪

voor 10 personen

INGREDIËNTEN

- 2 eieren
- 25 g honing
- 30 g fijne kristalsuiker
- 20 g gianduja-chocolade
- 30 g boter
- 40 g halfvolle UHT-slagroom
- 40 g patentbloem
- 8 g rijstmeel
- 13 g hazelnotenmeel
- 13 g amandelmeel
- 1 g zout
- 1 vanillestokje
- 4 g gekonfijte sinaasappel (pasta)

- 4 g bergamotjam
- 150 g Nutella®
- 10 gepelde en geroosterde hazelnoten

BEREIDING:

Klop de eieren, honing, suiker en vanillezaadjes tot een mooi luchtig mengsel.

Smelt de gianduja-chocolade met de boter au bain-marie. Voeg de bergamotjam, de gekonfijte sinaasappelpasta, de lauwwarme slagroom en het zout toe.

Zeef al de bloem in een kom en voeg het dan langzaam toe aan het geklopte eimengsel. Schep de bloem van onder naar boven in het mengsel om het niet te breken.

Laat ongeveer 1/3 van dit mengsel samen met de andere ingrediënten au bain-marie smelten.

Voeg de overige 2/3 van het mengsel geleidelijk toe. Meng de ingrediënten goed. Doe 25 g beslag in siliconen vormpjes (4,5 cm diameter, 3,5 cm hoog) of in aluminium vormpjes (eerst ingevet en bestrooid met bloem).

Bak ongeveer 15 tot 17 minuten in de oven op 170°C.

Laat afkoelen en spuit dan met een spuitzak 15 g Nutella® op elke cupcake. Garneer met een halve hazelnoot.