



## MINITORENCAKE MET NUTELLA®

Cakes / Mini Cakes | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👩🍳👩🍳👩🍳 | 50 minuten ⌚ | 🍪🍪🍪

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
- 1 g 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°C.

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

Bak ongeveer 10 tot 15 minuten op 175°C.

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.