



ADD YOUR *Golden Touch*

Kookrecept

CHOCOLADE- KOEPELTJE

VAN FERRERO ROCHER

niveau: medium duur: 2 u 250 kcal per portie



INGREDIËNTEN

90G EIWIT
70G SUIKER
70G GEMALEN HAZELNOTEN
15G BLOEM
5G CACAOPOEDER

1150G EIEREN
60G SUIKER
40G BLOEM
10G CACAOPOEDER

STAP-VOOR-STAP RECEPT

Hazelnootcake met cacao

Klop de eiwitten samen met de suiker tot het opstijft als je de garde uit het mengsel haalt.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Spatel de hazelnoten, de bloem en het cacao poeder voorzichtig door het stijve eiwit mengsel.

Verdeel het mengsel gelijkmatig over een bakplaat bekleed met bakpapier, ongeveer 1 cm dik.



Bak gedurende 15 minuten op 180°C

Cacaospons

Klop de eieren samen met de suiker.

Verwarm de oven voor op 180°C

38G MELK
38G ROOM
1 EIERDOOIER
15G SUIKER
2G GELATINE
38G MELKCHOCOLADE
6G HAZELNOOTPASTA

200 G ROOM
25G MELK
40 G 70% PURE CHOCOLADE
20 G HAZELNOOTPASTA
3 G GELATINE

250G ROOM
25G BOTER
150G SUIKER
50G WATER
250G 50% PURE CHOCOLADE
20G GEMALEN HAZELNOTEN

Spatel de bloem en het cacaopoeder voorzichtig door het eimengsel.

Verdeel het mengsel gelijkmatig over een bakplaat bekleed met bakpapier, ongeveer 1 cm dik.

Bak gedurende 15 minuten op 180°C

Laat volledig afkoelen voordat u het in schijven van 3 cm snijdt



Chocoladeroom

Week de gelatine in ruim koud water en laat opzwellen.

Verwarm de melk, room, eigeel en suiker tot 80°C, haal van het vuur en voeg de gelatine toe.



Roer goed door elkaar en giet het mengsel over de hazelnootpasta en chocolade.

Laat de chocolade smelten en mix tot een gladde massa.

Zet in de koelkast tot het goed gekoeld is.

Klop tot je een stijve room krijgt voor het spuiten.

Hazelnootcrème

Week de gelatine in ruim koud water en laat opzwellen.

Verwarm de hazelnootpasta en chocolade zachtjes tot 45°C tot ze gesmolten zijn.

Los de gelatine op in een beetje van de room. Klop de overgebleven room stijf.

Voeg alle ingrediënten samen en roer snel om te voorkomen dat de gelatine afkoelt en het chocolade-hazelnootmengsel stremt. Gebruik de hazelnootcrème onmiddellijk.

Chocolade glazuur

Verwarm de room, boter, suiker en water samen en breng aan de kook.

Giet de chocolade erover zodat deze smelt en meng tot een glad glazuur. Zorg ervoor dat er geen luchtballen in komen. Spatel de hazelnoten voorzichtig door het glazuur.

Het glazuur moet worden verwarmd tot ongeveer 45°C als het wordt gebruikt om de taarten te bedekken.

De taart in elkaar zetten

Spuut een beetje chocoladecrème op elk van de cacao sponscirkels, bestrooi met gemalen hazelnoten en vries in.



Spuut hazelnootcrème in de siliconen vormpjes, zodat ze voor de helft gevuld zijn.

Haal de bevroren cacao sponsjes eruit en plaats een omgekeerde cacao spons in elke vorm. Werk af met hazelnootcrème en hazelnoten.

Vul de vormpjes met meer hazelnootcrème, bedek met een hazelnootspons en zet in de koelkast tot ze goed gekoeld zijn.

Eenmaal gekoeld, bedek met het chocoladeglazuur en decoreer naar wens.

