



ADD YOUR *Golden Touch*

Kookrecept

EEN SCHITTERENDE CHOCOLADE- TAART

DOOR FERRERO ROCHER

niveau: gevorderd duur: 2 u 30 min 250 kcal per portie



INGREDIËNTEN

90 G EIWITTEN
50 G NATUURLIJKE ZOETSTOF
10 G GEMALEN HAZELNOTEN
80 G BLOEM

STAP-VOOR-STAP RECEPT

Hazelnootspons

Klop de eiwitten samen met de zoetstof tot het opstijft.

Weeg de gemalen hazelnoten en bloem af in een kom.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng de gemalen hazelnoten en bloem voorzichtig door het eiwitmengsel. Doe het mengsel in een spuitzak.

Leg twee taartringen (16 cm) op een met bakpapier beklede bakplaat en spuit het beslag in cirkels van 2 cm dik in de taartringen.



Bak 15 minuten of tot de cakejes goed gerezen zijn en de bovenkant van het gebakje licht terugveert als je er met een vinger op drukt.

Laat volledig afkoelen nadien.

60 G ZACHTE BOTER
SNUIFJE ZOUT
20 G NATUURLIJKE ZOETSTOFFEN
1 EIERDOOIER
120 G BLOEM

Kruimeldeeg voor de bodem

Meng alle ingrediënten in een standmixer met spatelhulpstuk tot een tot een glad deeg ontstaat.

Koel ongeveer 2 uur in de koelkast.

Rol het gekoelde deeg uit tussen twee vellen bakpapier. Als het deeg aan het papier plakt, bestuif het oppervlak dan lichtjes met bloem.

Gebruik een taartring van 18 cm om een cirkel uit het deeg te snijden.

Snijd een strook van 1,5 cm breed uit het overgebleven deeg en wikkel deze om de rand van de cirkel om een rand te vormen.

Vries het deeg in.



Verwarm de oven voor op 200°C.

Bak het bevroren deeg direct in de oven gedurende 10 minuten op 200°C, verlaag dan naar 160°C met de ventilator aan en bak nog eens 5 minuten tot het goudbruin is.

Laat volledig afkoelen.

Knapperige cacaowafels

Mix alle ingrediënten tot een glad beslag met de mixer en laat het afgedekt ongeveer een uur rusten in de koelkast.

20 G NATUURLIJK ZOETSTOFFEN
50 G ZACHTE BOTER
50 G EIWITTEN
45 G BLOEM
10 G CACAOPOEDER
SNUIFJE ZOUT
CHOCOLADE SPRAY



Spreid het afgekoelde beslag met een deegpalet heel dun uit op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak 6 minuten op 200°C.

Laat volledig afkoelen alvorens beide zijden in te spuiten met chocoladespray.

Knapperige hazelnootdecoraties

Meng de suiker en pectine door elkaar.

Voeg alle andere ingrediënten toe en breng aan de kook in een pan.

Haal van het vuur en laat volledig afkoelen.

25 G FIJNGEMAAKTE HAZELNOTEN
25 G POEDERSUIKER
1 G PECTINE
20 G BOTER
8 G GLUCOSESTROOP
2 G WATER

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

145 G MELK
250 G ROOM
60 GRAM MELKCHOCOLADE
40 G HAZELNOOTPASTA
10 G GELATINE

Rol het afgekoelde mengsel in kleine balletjes van ca. 10 g per stuk. Plaats ze op een met bakpapier beklede bakplaat, goed uit elkaar geplaatst.

Bak op 190°C met de ventilator aan gedurende ongeveer 5 minuten of tot ze goudbruin zijn.

Laat volledig afkoelen.

Bewaren in een luchtdichte verpakking om vochtopname te voorkomen.



Chocoladecrème ter decoratie

Week de gelatine in koud water en laat opzwellen.

Verwarm de melk, room, eigeel en suiker in de pan 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.

Kook de melk en roer de gelatine erdoor tot deze is opgelost.

Giet het warme melkmengsel over de hazelnootpasta en chocolade.

Laat de chocolade smelten en klop op tot een gladde massa.

Klop de room stijf en meng deze door het mengsel. Gebruik de hazelnootcrème onmiddellijk.



De taart in elkaar zetten

Giet een deel van de hazelnootcrème op de kruimeldeegbodem. Leg er een knapperige cacaowafel op, voeg nog wat hazelnootcrème toe en plaats er vervolgens een cake-laag bovenop om de onderste helft van de cake compleet te maken.

Zet de onderste laag van de cake in de koelkast tot deze goed gekoeld is.



Giet hazelnootcrème in een siliconenmal en plaats een knapperige cacaowafel erop. Voeg meer hazelnootcrème toe, strooi er geplette hazelnoten over en voeg nog een wafel toe.

Giet nog meer hazelnootcrème in de vorm en laat een opening van 1 cm vanaf de bovenkant vrij. Plaats vervolgens de cake erop en vries in.

Plaats de bevroren bovenlaag op de gekoelde onderlaag. Bespuit met een chocoladespray en decoreer naar wens.

