



ROCHER HAZELNOOTTAART

Duur: 60 min Porties: 8 personen Niveau: Gemiddeld

Ingrediënten

VOOR DE CAKE	HOEVEELHEID
Melk	650g
Suiker	265g
Bloem	80g
Eieren	12
Aardappelzetmeel	50g
Cacao	45g
Gesmolten boter	50g
Giandujachocolade	230g
Praliné of hazelnootcrème	100g
Verse room	400g
Gelatineblaadjes	10g
Acaciahoning	20g
Zonnebloemolie	10g
Zout	
Ferrero Rocher	12

Rocher hazelnoottaart ~ bereiding

1. Het koekjesdeeg voorbereiden:

- Bereid het koekjesdeeg voor door 8 eieren met 225g suiker en een snuiffe zout gedurende 10 minuten te mengen om een dichte crème te verkrijgen. Zeef 50g bloem, 50g aardappelzetmeel en 45g cacao in het eieren suikermengsel en roer voorzichtig met een houten lepel. Voeg vervolgens de gesmolten boter op kamertemperatuur toe en roer.

2. Het koekjesdeeg bakken:

- Leg bakpapier op 2 of 4 ovenplaten (afhankelijk van de breedte). Op elke plaat sprijdt u het mengsel uit om een laag van ongeveer 1 cm te vormen. Bak 12-15 minuten in de oven op 180°. Haal het koekjesdeeg uit de oven en snijd het in 4 ronde plakken met elk een diameter van 22 cm.

3. De chocolade crème voorbereiden:

- Laat de gelatine in water weken. In een kookpot meng je 650g melk, 8 eidooiers, 40g suiker en 30 g bloem. Roer goed en laat op een laag vuur koken tot de crème dikker wordt. Haal van het vuur en voeg 130 g giandujachocolade in kleine stukjes, praliné of hazelnootcrème en de uitgewrongen gelatine toe en meng totdat de crème glad en homogeen is. Laat het vervolgens afkoelen op kamertemperatuur. Voeg 300g room toe en roer totdat het mengsel vast, maar niet stijf is.

4. De taart samenstellen:

- Maak de taart in een taartvorm met een diameter van 22 cm en zet het op een serveerbord: wissel de ronde plakken van koekjesdeeg af met de chocolade crème en zorg ervoor dat je genoeg hebt voor 4 lagen, dat je kan stoppen met een laag crème en minstens nog een paar lepels overhoudt voor de decoratie. Zet de taart 3 uur in de koelkast.

5. Het glazuur maken:



- Breek 100g giandujachocolade in stukjes. Verwarm 100g room met de honing en giet dan al roerend op de chocolade. Voeg de olie toe en blijf roeren. Als het mengsel eenmaal op kamertemperatuur is, giet het over de bovenste laag van de taart. Zet de taart opnieuw 1-2 uur in de koelkast voor.

6. Met Ferrero Rocher decoreren:

- Haal de taart uit de koelkast en verwijder voorzichtig de vorm door met een mes langs de rand te snijden. Smeer de overschot van de crème op de zijkanten en versier met gehakte hazelnoten en Ferrero Rocher. Serveer koel.