



HARTVORMIGE CAKE VOOR VALENTIJNSDAG

Duur:

Porties:

Niveau:

🕒 1h30min

👤 8 personen

●●○ Gemiddeld

De ingrediënten

HAZELNOOTBISCUIT	HOEVEELHEID
Eieren	4
Eidooiers	2
Suiker	200g
Bloem	200g
Gemalen hazelnoten	50g
Bakkersgist	6g
Zout	1 snufje
Gemalen hazelnoten	Naar smaak

Hartvormige cake voor Valentijnsdag ~ bereiding

1. Klop de eieren (en de eidooiers) en de suiker in een kom met een elektrische mixer tot een gladde, schuimige massa.
2. Zeef de bloem, de gist en het zout.
3. Meng de poeders door het mengsel door het langzaam van onder naar boven te vouwen. Voeg de hazelnoten toe. Beboter een hartvormige vorm (ongeveer 22 cm in diameter) en bak op 180°C gedurende 45-50 minuten.
4. Laat de taart afkoelen, snijd hem open en vul hem met de hazelnootroom.
5. Smeer de room ook op de buitenkant en decoreer de randen met Ferrero Rocher. Besprenkel het midden met de gemalen hazelnoten.
6. Maak een hartje met een beetje rode suikerpasta en plaats het op de cake.