



Paasnestjes

DE INGREDIËNTEN

Voor de chocolade-hazelnoottaart:

60g boter
3 eieren
100g suiker
60g acacia- of bloemenhoning
110g vloeibare room
40g pure chocolade met 70% cacao
100g bloem
6g bakpoeder
60g hazelnootpoeder
15g ongezoet cacaopoeder

Voor de chocoladeganache:

250g melkchocolade
130 vloeibare volle room

Versiering:

Ferrero Rocher
Ferrero Eggs SupreMINI

Kookgerei:

Spuitzak
1 geperforeerde spuitmond
Cupcakevormpjes

INSTRUCTIES

- 1.** Chocolade-hazelnootcake:
Verwarm de oven voor op 160°. Smelt de boter. Klop de eieren, de suiker en de honing tot het mengsel lichtjes wit wordt. Breng de room aan het sudderen en giet op de in stukjes gebroken chocolade. Laat eventjes smelten, begin vervolgens te mengen en voeg het ei-suikermengsel toe. Voeg de gezeefde bloem, het bakpoeder, de hazelnootpoeder en de cacao toe. Meng de gesmolten boter erdoor.
Vet 4 of 5 cupcakevormpjes in en vul ze met beslag tot op 1cm van de rand. Zet ongeveer 35min in de oven op 160°. Wanneer je er een tandenstoker in steekt, moet die er schoon weer uitkomen. Laat volledig afkoelen op een rooster en verwijder vervolgens voorzichtig de vormpjes.
- 2.** Chocoladeganache:
Smelt de melkchocolade in de magnetron en verwarm tegelijk de room. Maak in drie keer een emulsie: voeg een derde van de room toe aan de gesmolten chocolade en meng stevig met een pannenkoek tot een gladde en glanzende kern. Herhaal voor de twee overige derden room.
Laat de ganache op kamertemperatuur komen tot hij iets minder romig maar nog niet hard is. Breng over in een spuitzak met een geperforeerde spuitmond.
Spuut met de geperforeerde spuitmond ganache rond de cakejes. Laat 15min afkoelen in de koelkast en werk af met een Ferrero Rocher en kleine Ferrero Eggs-paaseitjes.