



Hazelnoot schuimtaart

Hazelnoot schuimtaart is altijd een succes op verjaardagen en feestjes! Met dit hazelnoot schuimtaart recept maak je er met gemak zelf een! De taart is opgebouwd uit diverse lagen schuim en gevuld met een heerlijke mokka hazelnoot botercreme. De lagen schuim maak je met de FunCakes eiwitpoeder.

Boodschappenlijstje



PME Racloirs Bordures à Motifs set/4

PC50
6,35 €

Overige benodigdheden:

- 520 ml water
- 300 gram hazelnoten
- Snufje zout
- 500 gram ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 220 gram + 4 eetlepels kristalsuiker
- Bakpapier

Verwarm de oven voor op 120°C (heteluchtoven 100°C). Teken op vier stukken bakpapier een cirkel van ongeveer 22 cm en draai deze om. Vul een vetvrije beslagkom met 120 ml water, 20 gram eiwitpoeder, een snufje zout en 220 gram fijne kristalsuiker. Klop de eiwitten tot ze loobig zijn, blijf kloppen tot je pieken kunt trekken van het eiwit.

Rooster 150 gram hazelnoten in een droge koekenpan lichtbruin. Laat ze daarna afkoelen en hak ze in een hakmachine fijn. Spatel voorzigt de gehakte hazelnoten en 150 gram suikerbakkerspoeder door het eiwit mengsel. Plaatst spuitmondje 1M in een spuitzak en vul deze met het mengsel. Spuit nu vier cirkels op het bakpapier. Bak elke laag schuim in circa 45 minuten gaar en laat afkoelen.

Rooster ondertussen de andere 150 gram hazelnoten in een koekenpan en laat ze met een beetje kristalsuiker langzaam karamelliseren. Blijf erbij en laat het niet aanbranden, want dan wordt het bitter! Als de suiker een mooie bruine kleur heeft dan giet je dit op een stuk bakpapier en laat je het goed afkoelen. Daarna hak je het met een mes of in een hakmachine het in fijne stukjes.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 400 gram mix voor botercrème met 400 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 500 gram ongezouten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg naar smaak de smaakstof mokka toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Plaats spuitmondje 1M in een spuitzak en vul deze met de botercrème.

Plaats de eerste schuimlaag op een taart karton of mooi bord en spuit hier een laag crème overheen. Plaats de twee laag er bovenop (niet aandrukken, anders breekt het schuim) en bedek deze ook met een laag crème. Herhaal dit voor de twee andere lagen. Bestrijk de bovenkant en de zijkant met de botercrème met behulp van een spatel en een side scraper. Vul een spuitzak met spuitmondje 22 en spuit toefjes op de taart, garneer met hele hazelnoten. Plak als laatste de gekaramelliseerde hazelnoot kruimels langs de onderkant van de taart.

Plaats de taart in de koelkast, voor circa 1 dag, zodat hij goed kan opstijven.

[Een hazelnoot schuimtaart variant op Bakken.nl](http://Bakken.nl)