

Hazelnoot schuimtaart recept

 ± 3 uur

 ± 1 uur

 10 personen



Ben je ook zo gek op hazelnoot? Combineer nu dan jouw favoriet samen met een schuimtaart. Bak deze overheerlijke hazelnoot schuimtaart voor je gezin of gasten en ze zullen zeker smullen. Ben je benieuwd naar hoe je deze fantastische hazelnoot schuimtaart maakt? Lees dan snel verder voor het gehele recept.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 150 gram kristalsuiker;
- 150 gram poedersuiker;
- 150 gram geroosterd en grof gehakte hazelnoten (en iets extra's voor de afwerking);
- 100 gram BrandNewCake Botercrème mix;
- 250 gram BrandNewCake Banketbakkersroom-mix;
- Brand New Cake Chocolate Ganache;
- Ronde spuitmond;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- Springvorm 16 cm.

Overige benodigdheden:

- 8 eiwitten;
- 150 gram ongezoeten roomboter;
- 750 milliliter water;



- 4 eetlepels oploskoffie.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 80 graden (heteluchtoven).
2. Splits de eieren.
3. Voeg het eiwit toe aan een vetvrije kom.
4. Klop de eiwitten in 1 minuut en voeg langzaam de kristalsuiker en poedersuiker eraan toe.
5. Mix dit mengsel 8 minuten door elkaar heen tot het eiwit compleet stijf is.
6. Meng de hazelnoten door de eiwitten heen.
7. Doe de eiwitten in een spuitzak met een ronde spuitmond.
8. Bekleed de bakplaat met bakpapier en teken 3 cirkels op het bakpapier.
Tip! Je kunt de cirkels eenvoudig tekenen met de springvorm.
9. Spuit met de eiwitten rondjes op de cirkels.
10. Bak de eiwitten in 2 uur gaar in een voorverwarmde oven.

Het maken van de vulling:

1. Doe de botercrème-mix en 125 milliliter water in een kom.
2. Meng het met een garde door elkaar heen.
3. Laat het mengsel een uur staan.
4. Klop de ongezoeten roomboter met een mixer in 5 minuten zalvig.
5. Klop de botercrème door de boter heen.

Het maken van de banketbakkersroom:

1. Doe de roompoeder in een kom.
2. Kook 625 milliliter water.
3. Meng door het gekookte water de oploskoffie.
4. Laat de koffie volledig afkoelen.
5. Voeg de koffie toe aan de banketbakkersroom.
6. Meng dit goed door elkaar heen met een garde.

Het maken van de taart:

1. Meng de banketbakkersroom met de botercrème tot een mooie crème.
2. Smelt de ganache in de magnetron.
3. Smeer met de ganache een dun laagje op een schuimplaat.
4. Laat dit even afkoelen.
5. Doe de vulling in een spuitzak met een ronde spuitmond.





6. Spuit de vulling op de chocolade en leg de volgende schuimlaag erop.
7. Besmeer deze nog een keer met chocolade en herhaal alle stappen.
8. Eindig met de room en maak het af met wat extra gehakte walnoten.

Handige informatie

Serveer jouw schuimtaart met hazelnoot in stijl

Je stopt natuurlijk niet voor niets tijd en moeite in het maken van deze lekkere schuimtaart met hazelnoot. Misschien maak je de taart puur om tijd te verdrijven, maar het is ook heel logisch als je 'm maakt, zodat je iets lekkers hebt om te serveren op een verjaardag of ander feestje. Het past bij deze klassieke taart heel goed om deze in stijl te serveren. Zet de taart bijvoorbeeld midden op tafel op een prachtige plateau neer, zodat hij extra goed opvalt! Je kunt er ook voor kiezen om de taart een mooie glazen stol te zetten. Dat is bijvoorbeeld ideaal wanneer je de taart buiten wilt serveren en deze zo goed mogelijk tegen vliegjes en weersomstandigheden wilt beschermen.

Heb je geen taartplateau en/of stolp? Dan kun je er natuurlijk ook voor kiezen om dit gebak op een prachtige cakedrum of platte bord te serveren.

Deel jouw hazelnoot schuimtaart op Instagram!

Heb jij ook met dit recept een lekkere hazelnoot schuimtaart gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x BrandNewCake Banketbakkersroom-mix 400g (Art.nr.: BNC00843)
- 1 x Patisse Springvorm Profi Ø16cm (Art.nr.: 02902)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #6 (Art.nr.: BNC01108)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Molen de Hoop Hazelnoten half geroosterd 250gr (Art.nr.: DH37)
- 1 x BrandNewCake Ganache Choco Puur 260g (Art.nr.: BNC00619)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

