

Witte choco schuimtaart

Image



Witte choco schuimtaart

Een heerlijke witte chocolade schuimtaart met hazelnoot!

ca 120°C

ca. 60 Min

10 stuks

Ingrediënten

Ingrediënten hazelnootschuim:

900 gram Eiwit

1.200 gram Melissuiker

700 gram Damco progrespoeder

200 gram Hazelnootschaafsel, licht gebruneerd

Ingrediënten vulling:

2.000 gram Boter

800 gram Pomokrem

600 gram Chocuisse souplesse neutraal

Decoratie:

Choco Wafel bites

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze hazelnootschuim:

1. Eiwit en suiker in een vetvrij bekken verwarmen tot 45°C.
2. Klop in 10-15 minuten een stevig en taai schuim.

3. Spatel er het **Damco progrespoeder** en licht gebruneerde hazelnootschaafsel doorheen.
4. Spuit dit beslag op met bakpapier beklede platen in ringen van 19 cm Ø en bak/droog het schuim in de oven.
5. Laat de plakken eventueel in een droogkast verder drogen.

Werkwijze vulling:

1. Roomboter zalvig draaien met de vlinder, vervang de vlinder voor de garde en draai de crème in 25 minuten luchtig.
2. Voeg als laatste de gesmolten (maar niet warme) **Souplesse neutraal** en de **Pomokrem** toe.
3. Zodra de massa goed vermengd is, de machine stoppen.

Opbouw:

1. Coat de schuimplakken met **Souplesse neutraal** aan beide zijden en laat deze stollen.
2. Leg de onderplak in een ring en spuit hier een laag crème op.
3. Spuit de randen van de ring vol met crème.
4. Leg de tussenplak erop en herhaal dezelfde stappen.
5. Plaats nu de bovenplak, strijk de zijkant en bovenkant strak af met crème en plaats de taarten in de vriezer.
6. Laat deze aanvriezen en los daarna de ringen met de brander.
7. Bezet aansluitend de onderrand van de taart met bijvoorbeeld **Choco wafel bites** en werk af naar eigen inzicht.

Image

