

Hazelnoot ijstaart

Image



Hazelnoot ijstaart

Is het buiten 30°C of vriest het? Met deze hazelnoot ijstaart zit je altijd goed!

ca. 120°C

ca. 60 min.

10 stuks

Ingrediënten

Ingrediënten hazelnootschuimplakken:

900 gram Eiwit
1.200 gram Melissuiker
700 gram Damco progrespoeder
200 gram Hazelnootschaafsel, licht gebruneerd

Ingrediënten vulling:

2.000 gram Slagroom, lobbij geklopt

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 hier **Damco progrespoeder** en hazelnootschaafsel doorheen.
4. Spuit het beslag op, met bakpapier beklede, platen in ringen van 19 cm Ø en bak/droog het schuim.
5. Laat de plakken eventueel in een droogkast verder drogen.

Opbouw:

1. Coat de schuimplakken met **Souplesse melk** aan beide zijden en laat deze stollen.
2. Leg de onderplak in een ring en spuit hierop een laag slagroom, strooi hier **Butterscotch crunch** over.
3. Spuit de randen van de ring vol met slagroom.
4. Leg de tussenplak erop en herhaal dezelfde stappen.
5. Plaats nu de bovenplak, strijk de zijkant en bovenkant strak af met slagroom en plaats de taarten in de vriezer.
6. Laat deze aanvriezen en los daarna de ringen met de brander.
7. Bedek de taart volledig met **Butterscotch crunch** en werk af naar eigen inzicht.
8. Zet de taarten terug in de vriezer.

Tip: Verkoop de taarten uit de vriezer in een mooie verpakking. Adviseer klanten om de taart 15 minuten voor gebruik uit de vriezer te halen zodat deze makkelijker te snijden is.

Image

