

Hazelnoottaartje

Image



Hazelnoottaartje

Een heerlijk taartje met een hazelnoot interieur en afgewerkt op een manier die je niet vaak ziet. Erg origineel dus!

Divers

Divers

Ingrediënten

Croûtebodem:

1.000 gram Damco compleet croûtepoeder
450 gram Boter
100 gram Water

Kapsel:

1.500 gram Damco compleet royal
800 gram Heel ei
100 gram Water

Hazelnoot interieur:

200 gram Hazelnootpasta
200 gram Slagroom, ongezoet
50 gram Hazelnoot, gebruint en gebroken

Tonka bavaroise:

1.000 gram Slagroom, ongezoet, lobbij
90 gram Damco multibavaroise
150 gram Water, lauw
50 gram De Kuyper Tonka esprit

Spiegel:

500 gram Chocuisse souplesse neutraal
500 gram Slagroom
500 gram Frucaps spiegelgelei neutraal
15 gram Gelatine

Instructies [AfdrukkenDownload PDF](#)

Croûtebodem:

1. **Damco compleet croûtepoeder** en boter met de deeghaak mengen.
2. Zodra het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen.
3. Als het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen.
4. Na 24 uur het deeg aandraaien, uitrollen op 1 mm en plakjes uitsteken van 16 cm Ø.

Baktijd: 10 minuten

Baktemp: 180°C

Kapsel:

1. Alle ingrediënten in een bekken doen en in 10 minuten in de hoogste versnelling luchtig kloppen.
2. Daarna nog 2 minuten in de 1e versnelling fijn draaien.
3. Vul ringen van 16 cm Ø voor 75% met het beslag.

Baktijd: 20 minuten

Baktemp: 180°C

Hazelnoot interieur:

1. Verwarm de **hazelnootpasta** kort in de magnetron, zodat deze vloeibaar is.
2. Roer hier de stukjes hazelnoot doorheen.
3. Met een garde vervolgens de helft van de slagroom erdoor roeren en tot slot de andere helft slagroom erdoor spatelen.
4. Spuit op een plaat met bakpapier 3 plakken van 14 cm Ø en plaats in de vriezer.

Tonka bavaroise:

1. Meng het water, de Tonka esprit en de **Damco multibavaroise**.
2. Meng eerst de helft van de slagroom met de garde er doorheen en vervolgens de andere helft met de spatel toevoegen.

Spiegel:

1. Wel de gelatine in ruim water.
2. Kook de slagroom en voeg deze bij de gesmolten **Souplesse neutraal**.

3. Roer deze glad met een spatel, knijp de gelatine uit en roer deze door de massa.
4. Vervolgens de **Frucaps spiegelgelei neutraal** toevoegen en de spiegel glad roeren.

Opbouw taartje:

1. Smeer het plakje croûte in met **Souplesse hazelnoot** en leg deze in een ring van 16 cm Ø.
2. Leg hier een plakje kapsel op en spuit hier een spiraal **hazelnootpasta** op.
3. Spuit hier vervolgens een dunne laag Tonka bavaroise op en druk er een bevroren hazelnoot interieur op.
4. Vul de ring af met de Tonka bavaroise en plaats in de vriezer.

Afwerking:

1. Los het taartje en plaats deze op een ring of rekje en overgiet deze met de spiegel.
2. Strooi hier voldoende **Damcosnow** overheen en tril het geheel waardoor de scheuring ontstaat.
3. Werk af met wat hele hazelnoten die door [goudpoeder](#) zijn gerold.

Image

