

Rezept: Haselnusskuchen in Herzform

Instructies Nee. 1294



Liefde gaat door de maag - bak met hart en geef vreugde weg! Het recept kan snel en eenvoudig worden gebakken.

Ingrediënten voor 1 hartnotencake

- 100 g boter of margarine
- 100 g suiker
- 200 g gemalen hazelnoten
- 3 eieren
- 1 eetlepel cacaopoeder
- 1 theelepel bakpoeder

Zo werkt het

1. Verwarm de oven voor op 180°C (170°C convectieoven).
2. Boter en suiker worden eerst tot een schuimige massa geklopt.
3. Roer dan geleidelijk aan de hazelnoten, de 3 eieren en ten slotte 1 eetlepel Cacao en 1 theelepel bakpoeder in het mengsel tot een donker, romig deeg wordt verkregen.
4. Giet het taartdeeg in de hartvorm en bak het in de oven op ca. 180 °C gedurende ca. 30 minuten.

Decoratie

Meng Royal Icing eerst met wat Citroen tot een glazuur, kleur het rood met Voedselkleurstoffen . De afgekoelde taart wordt met het rode glazuur uitgespreid. U kunt ook een rode fondant uitrollen voor de rode decoratie en deze over de taart leggen.

Rol het Royal Icing mengsel uit, knip of snijd kleine rozenblaadjes uit. De bloemblaadjes zijn licht convex gemodelleerd en samengevoegd tot een roos. Voor de extra bevestiging van gemodelleerde onderdelen wordt vaak gebruik gemaakt van geklopt eiwit. Knip de bladeren uit de groene fondant en vorm ze. De roos en de bladeren zijn nu op de taart gerangschikt

Schilder vervolgens kleine krullen op de taart met Royal Icing en een Smit .

Extra tip

De taart is bijzonder lekker als hij voor het versieren wordt gehalveerd en tussen de taarthelften wordt gevuld met veenbessen of een fruitmousse en zoete slagroom. Op deze manier krijgt u een heerlijke Noten-hartkoek.

Artikel details:

Artikelnummer

Artikel omschrijving

Hoeveelheid